

ગૂજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય

[ગૂજરાતી કૉપીરાઇટ વિભાગ]

અનુક્રમાંક ૮૪૬૫૫ કિંમત ૩-૦-૦

ગ્રંથનામ દલ ૨૧૦૧-૧

વર્ગિક ૮૩૯

ઘરની રાણી

અથવા

લહેજતદાર વાનીઓ બનાવવાનું પુસ્તક

(રકમ રકમની ઘરગતુ વહેવાર સૂચનાઓ સાથે)

પારસી, હિંદુ, ઇંગ્લીશ, હૈદરાબાદી વગેરે વાનીઓ

તેમજ

Invalid Cookery

રચનાર :

નવાબખાં ખરશેહજી ફીટર

ગુલખાં ખાપુલ વીકાલ

ખાં માનેકખાં નવરોજી ગામડયા પારસી ગર્લ્સ હાઇ સ્કુલ,

પ્રીન્સેસ સ્ટ્રીટ, મુંબઈ.

આવૃત્તિ ત્રીજી.

(આ પુસ્તક ફરીથી છપાવવા તેમજ બીજી કોઈપણ ભાષામાં તેનો
તરજુમો કરી છાપવાના સર્વ હક કર્તાઓએ પોતાને
સ્વાધીન રાખ્યા છે)

મુંબઈ

૧૯૪૪

કિંમત રૂ. ૩-૦-૦

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય
અમદાવાદ
ગુજરાતી કૌપીરાઈટ-સંગ્રહ
૨૪૬૮૬

આ ચોપડી “શાહનામા પ્રેસ,” નં. ૧૨, કારવાર સ્ટ્રીટ, ક્રીયર રોડ,
કોટ, મુંબઈ મધ્ય એરવડ નવરોજી માહ્યાર કુટારે જાપી છે
અને
બાઈ નવાજબાઈ ખરશેદજી ફીટર, અને બાઈ ગુલબાઈ બાપુજી
વીકાજીએ બાઈ માણેકબાઈ નવરોજી ગામડયા પારસી ગર્લ્સ હાઈ
સ્કૂલ, પ્રિન્સેસ સ્ટ્રીટ, મુંબઈ મધ્યથી પ્રગટ કીધી છે.

ખુલાસો

સને ૧૯૩૮ માં “ધરની રાણી”ની પહેલી આવૃત્તિ બહાર પાડી, જે ટુંકે વખતમાં જ ખલાસ થયે ૧૯૩૯ માં બીજી આવૃત્તિ ફરી છપાવી, અને તે પણ નહિ ધારેલી રીતે થોડા વખતમાં જ ખલાસ થઈ ગઈ. આ અધ્યાત્મમાં હાલની નેહસ્ત લડાઈ ફાટી નીકળી અને દિવસે દિવસે કાગળની વધતી જતી મોંઘવારીને લીધે આ પુસ્તકની ત્રીજી આવૃત્તિ છપાવવાનો વિચાર માંડી વાળવો પડ્યો, પણ પછી મુંબઈ તેમજ બહારગામથી એની ચાલુ ને ચાલુ માંગણી થવાનું લાગી, જેથી આખરે આ ત્રીજી આવૃત્તિ કાઢવાની કિંમત કાઢી છે. જો કે બીજી આવૃત્તિ વખતે પણ કાગળના ભાવો થોડા ચઢેલાં હતા, તોપણ નફાનો વિચાર નહિ રાખતાં લોક માંગણીને અનુસરીને અસલ કિંમતજ ચાલુ રાખી હતી, પણ આ વેળા તો કાગળની તંગીને લીધે તેના ભાવો કુદકે ને લુસ્કે આગળ વધવાથી અસલ કિંમત રાખવાનું તદ્દન અસકય થઈ પડ્યું છે જેથી નાચારીએ આ વેળા ભાવમાં થોડોક વધારો કરી રૂ. ૩ કિંમત રાખવાની ફરજ પડી છે, જે રાંધણના શોખીન બહેનો દરગુજર કરશે ને આગળ માફકજ આસરો આપશે એવી વિનંતી છે.

મુંબઈ
તા. ૧ લી જુન ૧૯૪૪ }

નવાજબાઈ ખરશીદજી ફીટર.
ગુલબાઈ બાપુજી વીકાલ.

ધ ર ની રાણી.

સાંકળીયું.

પાત્ર	પાત્ર
ઘરઘણીઆણી માટે કંઈક	મટન ટોસ્ટ ૧૫
ઉપયોગી 10	મદ્રાસી સ્ટફ્ડ મરઘી ૧૫
મરઘી, બતક, ગોસની	મરઘીનું ઐંગોલી પાછ ૧૬
વાનીઓ.	મરઘીનો ખુરમો (હૈદ્રાબાદી) ૧૭
કરી કુરમા (હૈદ્રાબાદી) ૧	મલાઈ કરી ૧૮
કેમ્બેજ પેનકેક ૨	મસાલાની મરઘી ૧૯
કોફ્ટેકા કુરમા (હૈદ્રાબાદી) ૨	સીકના કવાબ (હૈદ્રાબાદી) ૧૯
ખીમે-કા કારેલાં (હૈદ્રાબાદી) ૩	સીંકમપુર કવાબ (હૈદ્રાબાદી) ૨૦
જરદાલુમાં ખોટી ૪	સોસ ગોસનો દહીંમાં ૨૧
જંગળારી મરઘી ૫	Baked Chops ૨૨
દમ્પલીંગ ૬	Baked Cucumber ૨૩
દૂધમાં મરઘી ૭	Chicken Merryland ૨૩
પટેટાનું પાછ ૭	Chops in Cases
પટેટાનું રોસ્ટ ગોસ ૮	(Fried) ૨૪
પેટીસ ખીમાના-ચરખીના	Italian Chops ૨૬
કસ્ટના ૯	Omelette d'emince ૨૭
પોર્કનું વીનદાલુ ૧૦	Pork and Beans in
ફરમાસુ ધાનસાકની દાળ ૧૧	Tomato Sauce ૨૭
બતકની કરી ૧૨	Pressed Fowl
બદામની કરી ૧૨	(Baked) ૨૮
બાદશાહી ગોસ (હૈદ્રાબાદી) ૧૩	Pressed Fowl (Iced) ૨૯
બેન્ગાના કટલેસ ગોસની ગ્રેવીના ૧૪	Rolls & Roast Lamb ૩૦
	Steamed Chicken
	with Mushrooms ૩૧
	Tomato Mince Pie ૩૨

પાનું

પાનું

માછલીની વાનીઓ.

કાલમીનો પાટીઓ (દોઢીની છાલમાં)	૩૨
ખારી માછલીનો રસ	૩૩
જંગખારી માછલી	૩૪
જાટલીમેનનો સાસ	૩૪
તાજ માછલીનો તારાપેરી પાટીઓ	૩૫
પાટીઓ સધરાણાનો	૩૫
બગારા બેગણુકા સાલન (ઢેરાબાદી)	૩૬
મસાલાની ભુંજેલી રામસ	૩૭
માછલીનું સંભારીઉં	૩૭
Cold Lobster and Salad	૩૮
Cold Pomfret in Potato Case	૩૯
Fish in Barque	૪૦
Fish Cream Pie	૪૧
Fish Rolls Mayon- naise	૪૩
Grandfather's Clock	૪૪
Prawn Foogad	૪૬
Russian Pie	૪૬
Salmon Cutlets	૪૭
Stuffed Loaf	૪૮
Lobster Mayonnaise	૪૯

છડાંની વાનીઓ.

અકુરી લરેલાં ટાંબોટાં	૫૧
છડાં મલાઈ પર	૫૧

કાંદા કેરીનાં ચારવેલાં છડાં	૫૧
કટલેત્સ છડાંના	૫૨
દુપીયાઝા (ઢેરાબાદી)	૫૨
સેકટાની સીંગના ગરપર છડાં	૫૩
Angels on Horse- back	૫૩
Egg Patties	૫૪
Egg Savoury	૫૪
Kidneys and Eggs	૫૫
Oeuf a la Suisse	૫૬

તરકારીની વાનીઓ.

કોલીફ્લાઅર ફ્રીટ્સ	૫૭
ગ્રીનપીસના સમોસા	૫૭
ગુવારશીંગ ખાટી મીઠી	૫૮
ટાંબોટાં-છડાંની કરી	૫૯
ટાંબોટાંના કટલેત્સ	૫૯
તરકારીની અકુરી	૬૦
ગાજર ચાસ પાયેલાં	૬૦
તરકારીના કવાબ	૬૧
તરકારીના ટાટલેત્સ	૬૧
તરકારીના પેટીસ	૬૨
તરકારીનું બફાટ	૬૩
તરકારીનું સાલન	૬૪
ફ્રેન્ચપીનના પેટીસ	૬૪
બાફેલી કોલીફ્લાઅર ફ્રીમ સાથે	૬૫
લીંડાના કટલેટ્સ	૬૬
ભુંજેલી કોલીફ્લાઅર	૬૬
મસાલાના આખા લીંડા	૬૬
મસાલાના પટેટા	૬૭

	પાનું		પાનું
સ્ટફ્ડ કેબેજ	૬૭	પુરી (પીળી)	૮૨
સ્ટફ્ડ પટેટા	૬૮	ભજ્યાં કાજુના	૮૨
Tomato Cheese		ભજ્યાં તરકારીના	૮૩
Macaroni	૬૯	ભજ્યાં (પીઠાના)	૮૩
Turnips Mashed	૬૯	મસાલાની કચોરી (દક્ષિણી)	૮૪
Vegetable Curry	૭૦	સેવ (ગાંઠ્યા સાથની)	૮૫
Vegetable Cutlets	૭૦		

જૉમ, જૉલી.

ચાવલ, ખીચડી, પલાવ, ખીરીઆની.

ચાવલ કેસરીઆ	૭૨
નેપોલીટન રાઇસ	૭૨
ખીરીઆની હૈદ્રાબાદી	૭૩
મલીદા ખીચડી	૭૪
મુસલીમ પલાવ	૭૫
મોતી પલાવ (હૈદ્રાબાદી)	૭૬

સેવ, ગાંઠીઆ, ભજ્યાં, ચેવડો, ચટણી.

ગરલી ચટણી	૭૮
ચટણી (કચોરી માટે)	૭૮
ચેવડો	૭૮
તીખા ગાંઠીઆ	૭૯
પકોડી	૭૯
પટેટા પુરી	૮૦
પટેટાની લાખર પોળી (દક્ષિણી)	૮૧
પુરી પકોડી	૮૧

કાળી દરાખની જૉમ	૮૬
ટાંમોટાંની જૉમ	૮૬
તાજાં આલુઆની જૉમ	૮૬
નાસ્પતીની જૉલી	૮૭
પેરની જૉલી	૮૭
લીલાં જરદાલુની જૉમ	૮૮

અચાર, ચટણી.

કાચાં પપાંઉની ચટણી	૮૯
કેરીની ચટણી ખમણેલી	૮૯
બ્રાહ્મણી અચાર (મેકીઆંનું)	૯૦
જરદાલુનો સૉસ	૯૦
ટોમેટો સૉસ	૯૧
ટોમેટો સૉસ (ખીજ રીત)	૯૧
ગરમ (મસાલો)	૯૧
ધાણા જીરાંનો મસાલો	૯૨
કરી પાઉડર	૯૨

દેશી મિક્ષ.

કન્ડેન્સ મીલ્કનાં પાનકેક	૯૩
કસ્ટર્ડ રીચ	૯૩

પાનું	પાનું
ફોર્નફ્રોઝર કોઇલ્સ	Frozen Salad ૧૦૮
ફોર્નફ્રોઝરના કરકરયાં	Grape-Cluster Salad ૧૦૯
કેરવાઇ ખમણની	Golden Glow Salad ૧૧૦
કેસરી પેંડા	Mixed Salad ૧૧૦
કેળાંના ક્રુટેલ્સ	
ગાજરનો હલવો	સુપ.
ગુલકંદ	Cream Greenpeas
ગુલકંદ (ખીજી રીત)	(Soup) ૧૧૧
દબલ-કા-મીઠા (પાઉનો	Julienne Soup ૧૧૧
હલવો	Soupe a la Tortue ૧૧૨
પાઇનેપલ પ્રીઝર્વ	Soupe Royale ૧૧૩
અંગાલી રસ ગુલ્લા	White Soup ૧૧૪
ભરૂચી ગુંદરપાક	સન્ડવીચીઝ.
ભાવનગરનો રોટલો	Mutton Sandwiches ૧૧૪
મલાઇના દૂધ પૌવા	Nut Sandwiches ૧૧૫
માવાનો મલીદો	Olive and Egg
મુલતાની બરફી	Sandwiches ૧૧૫
મેડાના માનની દાળની પોળી	Prawn and Cream
સકરકંદની ખીર	Sandwiches ૧૧૬
	Ribbon Sandwiches ૧૧૬
વસાણા.	ટૅફી-સ્વીટ્સ.
ગુંદરપાક (વસાણું)	Barley Sugar ૧૧૮
ઘઉંના દૂધની ગોળપાપડી	Coconut Cubes ૧૧૮
પસ્તાં શીંગોડાંની રાબડી	Condensed Milk
માવાનો ઈડાંપાક	Toffee ૧૧૮
હેદાબાદી ગુંદરપાક	Dessert Sweets ૧૧૯
કચુબર-સલાડ.	Kiss-me-Quick
ફૉનની કચુબર	(Toffee) ૧૧૯
રાઇતું કેળાંનું	

	પાત્રું		પાત્રું
Orange Delight	૧૨૦	Rich Ice Pudding	
Pineapple Delight	૧૨૦	No. 2	૧૩૪
Walnut Fudge	૧૨૦	Rich Portugues	
માવાની તેથી	૧૨૧	Pudding	૧૩૪

આઇસક્રીમ,

બ્લામાંશ-જેલી, પુડીંગ.

Icecream (Plain)	૧૨૨
Icecream-Pineapple	
Water	૧૨૨
Cherry Chiffon Pie	૧૨૨
Cherry Jelly and	
Cream	૧૨૩
Floating Islands	૧૨૩
Frozen Peaches	૧૨૪
Huitres En Surprise	૧૨૪
Lemon Sponge and	
Cream	૧૨૫
Macaroon Fruit Jelly	૧૨૬
Peach Basket	૧૨૬
Peach Charlotte	૧૨૮
Pineapple Butterfly	૧૨૯
Plain Aerated Water	
Jelly	૧૩૦
Tangerine Basket	૧૩૦
White Melon	
Surprise	૧૩૧
Bengal Pudding	૧૩૧
Queen Pudding	૧૩૨
Rich Ice Pudding	
No. 1	૧૩૩

શરબત-કંડા પીણા.

આલુઆલુનું શરબત	૧૩૬
લીંબુનું શરબત	૧૩૬
Iced Coffee	૧૩૬
Lemonade	૧૩૭
Orange and Pine-	
apple Punch	૧૩૭
Peach Icecream	
(Drink)	૧૩૭
Peppermint Cordial	૧૩૮
Pineapple Sherbat	૧૩૮
Raspberry Sherbat	૧૩૮

કેક, બીસ્કીટસ.

A Happy Birthday	૧૩૯
Almond Plain Cake	૧૪૦
Apple Cheese Cake	૧૪૦
Cream Cake	૧૪૧
Fan Cake	૧૪૨
Indian Corn Cake	૧૪૩
Persian Cake	૧૪૫
Pineapple Cake	૧૪૫
Prize Cake	૧૪૭
Ribbon Cake	૧૪૭
Snow Cake	૧૪૮

	પાનું		પાનું
Almond Macaroon	૧૪૯	Stuffed Maraipan	
Coconut Macaroon	૧૪૯	Dates	૧૬૨
Arrowroot Biscuits	૧૫૦	Strawberry Tartlets	૧૬૨
Dessert Biscuits	૧૫૦	Invalid Cookery.	
Lady Wine Biscuits	૧૫૦	ઍનજર્સફ્રુડની કાંજ	૧૬૪
Royal Biscuits	૧૫૧	કાંજ સાણુ ચોખાની	૧૬૫
Russian Biscuits	૧૫૨	કાંજ ઍરોડટની	૧૬૫
		કાંજ ભુન્જેલા ચોખાની	૧૬૬
પરચુટણુ વાનીઓ.		Tomato Cocktail	૧૬૬
કૉર્નફ્લૉઅરની આરકેટ	૧૫૩	બાર્લી વૉટર	૧૬૬
પરશીઅન ક્રીટર્સ	૧૫૩	ઈડાંની સફેદીનું પાણી	
પાંઉના કટલેટસ	૧૫૪	(ઍલબ્યુમીન વૉટર)	૧૬૭
ભરડેલા ઘઉંની પોરીડજ	૧૫૪	વૅજીટેબલ સુપ	૧૬૭
મસાલાનાં કાળુ	૧૫૫	કલેજનો સુપ	૧૬૭
મેકરોની બોલ્સ	૧૫૫	ભાજનો સુપ	૧૬૮
મેવાનું રુદુ	૧૫૬	ચીકન સુપ	૧૬૮
સાબુદાણાના સારીઆ	૧૫૬	હાસ તથા મટો	૧૬૯
Almond Zest	૧૫૭	જીલેટીનની જૅલી	૧૭૦
Apple Bouquets	૧૫૭	આફેલો ખીમો (મરઘીનો)	૧૭૦
Baked Cream Eggs	૧૫૮	દૂધ પૌઆ	૧૭૦
Coconut Slices	૧૫૮	આફેલું કર્ટડ	૧૭૧
Jam Puff	૧૫૯	કર્ટડ ભુન્જેલું	૧૭૧
Little Old Lady	૧૬૦	આફેલા બીંડા	૧૭૨
Roast Guinea Fowl	૧૬૧	આફેલા વટાણા	૧૭૨
		આફેલી ફ્રેન્ચબીન્સ	૧૭૨



ઘરઘણીઆણી માટે કંઈક ઉપયોગી.

એક ઘરઘણીઆણીએ રાંધણનો ખરો હુન્નર સંપાદન કરવા માટે વાનીઓની રીતજ નજીવાની માત્ર જરૂર નથી, પણ એ ઉમદા હુન્નરને માટે ખીજી ઘણી અગત્યની બાબતો પર તેણીએ ધ્યાન આપવાની જરૂર છે. તેમાંની કેટલીક બાબતો નીચે મુજબ છે:—

સફાઈ સુઘડાઈ:—પોતાના કુટુંબ કપીલા માટે સ્વચ્છ ખાણું પુરું પાડવાની દરેક રાંધનારની ફરજ છે. એ માટે પોતાનાં કપડાં ખરાબ થતાં અટકાવવા રાંધનારે સ્વચ્છ એપ્રન પહેરવાની જરૂર છે.

વળી રાંધણી, તેની ભોંય, દિવાલ, વાસણો એ સર્વની સાફાઈ પર પણ પુરતું ધ્યાન આપવું જોઈએ.

રાંધવાની કોઈ પણ ચીજને ઉઘાડી રાખવી નહિ. તે પર માખીઓ ગણગણ થતો અટકાવવાની તો સુખશાંતિના નિયમ પ્રમાણે ખાસ જરૂર છે. દૂધ, માખણ, પાંઉ, ખાંડ તથા ખાવાની સર્વ ચીજો હમેશ જળીના કવરથી ઢંકાવી જોઈએ. કારણ કે માખ, મચ્છર, નાનાં ફેફડાં વગેરે નજીસ જગામાં ફરીને, તથા દરદીઓના દીલપરથી ઉડીને ખોરાકની જણસોપર બેસવાથી દુઃખદરદનો ફેલાવો થાય છે. “માણસે માખીને મારવી જોઈએ, નહિ તો તે માણસને મારે છે,” એ વાત યાદ રાખવી.

વળી દરેક જાતની તરકારીને સ્વચ્છ પાણીથી ધોવી, અથવા, બને તો પરમેગેનેટ ઓફ પોટાશ જરા પાણીમાં નાખીને ધોવી.

રાંધવાનું પાણી સોજાં વાસણમાં ભરવું ને તેને જરાપણ ઉઘાડું રાખવું નહિ.

માપ તોલ.

પ્રવાહી માપ:—

- ૬૦ ટીપાં = ૧ ચમચી (Tea Spoon)
 ૨ ચમચી = ૧ સાધારણ ચમચો. (જમવાનો ચમચો) Dessert Spoon
 ૨ Dessert Spoon = ૧ Table Spoon
 ૨ મોટા ચમચા પ્રવાહિ = ૧ ઔસ.
 ૩ „ „ „ = ૧ વાઇન ઝાસ.
 ૪ „ „ „ = ૧/૪ પાઈટ. (૧ જીલ)
 ૨ પાઈટ = ૧ ક્વોર્ટ.
 ૪ ક્વોર્ટ = ૧ ગેલન.
 ૧/૨ ઍકક્ષરટ કપ = ૧ જીલ. (૧/૪ પાઈટ)
 ૧ ઍકક્ષરટ કપ = ૦૧ પાઈટ.
 ૨ ઍકક્ષરટ કપ = ૧ પાઈટ.
 ૧ સાધારણ ચમચો માખણ = ૧ ઔસ.
 ૧ મોટો ભરેલો ચમચો ખાંડ = ૧ ઔસ.
 ૧૧૧ મોટા ચમચા ભરી આટો = ૧ ઔસ.
 ૧ કપ ખાંડ = ૬ ઔસ.
 ૧ કપ માખણ = ૦૧ પૌડ.
 ૧ પ્યાલું ભરી વાસી પાંઉનો કમ્પ = ૨ ઔસ.
 ૧ કપ ભરેલો આટો = ૦૧ પૌડ.

હાલમાં આપણા દેશની સરકારે જુના માપતોલમાં ફેરફાર કરી નવાં માપ તોલ ચાલુ કરીયાં છે, જેની સમજ નીચે મુજબ છે:—

અસલનું.

૦૧ શેર.

૧ શેર.

૨૧ શેર.

હાલનું.

૫ ઔસ ને ૧૧૧ તોલો.

૦૧૧૧ રતલમાં ૨ તોલા ઓછું.

૧૧૧૧ રતલ.

૫ શેર.

૩૧ રતલ.

૧૦ શેર

૭ રતલ.

૧ ઔસના ૨૧૧ તોલા ગણાય છે.

રાંધવાને માટે વપરાતાં વાસણો.

દેશી વાનીઓ ખનાવવા માટે તપેલી, ઢાંકણ, ચમચ, કડછી, ચમચા, ચમચી, થાળી, કઢાઇ, પોપટજીનો પેણો, સાંધણનો ઝારો, લંગડી, ખમણી વગેરે વાસણો આવે છે, જેની તો પારસી કુટુંબોને પુરતી માહિતી હોય છે, એટલે તે વિષે લંગાણુ નહિ કરતાં અહીં ઈંગ્લીશ વાનીઓના વાસણની ટીપ નીચે મુજબ આપી છે:—

Marble Table (માર્બલ ટેબલ) યા Pastry Board (પેસ્ટ્રી બોર્ડ.)

Rolling Pin રોલિંગ પીન યા લાકડાનું વેલણુ.

Hair Sieve હેર સીવ, યા આટો ચાળવાનો ચાળણો.

Strainer સ્ટ્રેનર, યા આ ગાળણી.

Cake Tins કેક ટીન્સ.

Jelly Mould જૅલી મોલ્ડ.

Patty Pans પૅટ્ટી પૅન્સ.

Pie Dish પાઇ ડીશ.

Icecream Freezer આઇસક્રીમ ફ્રીઝર, યા આઇસક્રીમ બનાવવાનો સંચો.

Salad Bowls સલાડ બોલ્સ.

Egg Beater ઍગ બીટર.

Egg whisker ઍગ વીસ્કર યા તારનું છડાં ચઢાવવાનું મશીન.

Almond Machine આમંડ મશીન, યા બદામનું મશીન.

Mincing Machine મીંસીંગ મશીન, યા ખીમાનું મશીન.

Potato Masher પટેટો મૅશર.

Egg Slicer ઍગ સ્લાઇસર.

Icing Bag આઇસીંગ બેગ.

Icing Syringe આઇસીંગ સીરીન્જ.

Biscuit Cutter બીસ્કીટ કટર.

વળી દેશી વાનીઓમાં જે જે અનાજ, તરકારી, ફળ, મસાલા, ઘી, ખાંડ વગેરેનો ઉપયોગ થાય છે, તે ઉપરાંત ઇંગ્લીશ વાનીઓ અનાવવામાં બીજી જે જે ચીજોનો અપ પડે છે, તે વિષે જાણવું જરૂરનું હોવાથી તેનાં નામો નીચે મુજબ લખ્યાં છે:—

હૅમ, બેકન, બીફ, પૉર્ક.

જાતજાતના ઍસન્સો-જેવાં કે વેનીલા,
રાસ્પબેરી, ઍરેન્જ, આમંડ
વગેરે

જાતજાતના કલરો.

જૅમ, જૅલી, જૅલી પાઉડર.

ફીમ.

ચૉકલેટ, કેકો, ચીઝ,

આઇસીનગ્લાસ, જીલેટીન.

કોર્નફ્લાઅર, એરેશ્ટ

મેકેરોની, રાઇસ ફીસ્પાઇઝ

ફીસ્ટલાઇઝ કુટસ.-ચૅરીસ, મીક્ડ વગેરે.

પ્રીઝર્વડ કુટ.

માખણ ચરખી.

આઇસીંગ શુગર, કેસ્ટર શુગર, લોફ
શુગર.

ટીનની માછલી-સામન, સારડીન, હૅરીઝ્સ.

એનજેલીકા, ઍલીબઝ, મશરૂમ્સ,
ગરફીન્સ.

વુસ્ટર સૉસ, સૅલેડ ઍઇલ, ગોલ્ડન
સીરપ.

ચૅરી, બ્રંડી, વાઇન વગેરે.

પાર્સલી, વૉટર કેસ.

ટૉમેટો પુરી.

બેકીંગ પાઉડર, ફીમ ઍફ તાર્તર,

મેથોનીસ સૉસ (તૈયાર.)

ચુલા.

હાલના સુધરેલા જમાનામાં ચુલાઓએ સુધારાની બાબતમાં ઘણી પ્રગતી કરી છે. અસલના વખતના લાકડાંના બળતણની જગાએ સફાઇ સુધાઇને અનુસરતા જાતજાતના ચુલાઓ હસ્તીમાં આવ્યા છે, કે જેથી ઓછી કડાકુટે ને સ્વચ્છતાથી સારી રીતે પકાવી શકાય છે. તેવા કેટલાક ચુલાઓમાં હાલ ક્રાઇટેરીઅન, ટીપટોપ, (જલુ ફ્લેમ) બોસ રટોવ, તથા ઇલેક્ટ્રીક ને ગેસના ચુલાઓ તથા ભુજવા માટેની લટ્ટીઓ હાલ વપરાસમાં આવે છે, આવી જાતના ચુલાઓથી વખત ને મહેનતનો બચાવ થવા સાથે ઘરની રાંધણી વધારે સફાઇદાર સ્થિતિમાં રહે છે.

કુકરો.

જેને વખતનો બચાવ કરવો પડતો હોય, તેવાઓને માટે એકી વેળા ત્રણ કે ચાર વાની સાથે રંધાય એવા કુકરો પણ નીકળ્યા છે. જેની નીચે

કોઈ પણ જાતનો ચુલો, યા કોલસાનું બળતણ રાખવામાં આવે છે, ને ઉપર ત્રણ કે ચાર વાસણો એકી વેળા મુકવામાં આવે છે, ને તે એકી વખતે સાથે ચડે છે, જેથી જુદી જુદી વાનીઓ જુદે જુદે ચુલે મુકવાની, ને તેને વારંવાર જોયા કરવાની કડાકુટ બચે છે. એવા કેટલાક કુકરોમાં ૨૦ થી ૩૦ મિનિટમાં, જ્યારે કેટલાકમાં બે થી ત્રણ કલાક સુધીમાં વાનીઓ પકાવી શકાય છે. એવા કુકરોમાં મુખ્ય ઓટોમા, ઇકમીક આર્ટા વગેરે છે.

રેફ્રીજરેટર-કેલવીનેટર-ફ્રીજર.

હાલમાં ખોરાકની વસ્તુઓ ઠંડી રાખવા માટે, તથા આઈસક્રીમ, આઈસીસ કે કોલ્ડ પુડીંગ વગેરે જલદીથી બનાવવા માટે તરેહવાર જાતના રેફ્રીજરેટરની શોધ થઈ છે. વળી માછલી કે બીજા ખાદ્યખોરાકની ચીજો જે ગરમીમાં જલદી બગડી જવાનો સંભવ રહે છે, તેવી ચીજો આમાં ઠંડકથી લાંબો વખત સારી હાલતમાં રહે છે.

ધી:—તદન સ્વચ્છ ધી આજના વખતમાં મેળવવું મુશ્કેલ છે, તે પણ સોજું ધી તે પોરબંદરનું, દેશી યા કાઠિયાવાડનું ગણાય છે. વળી ઘરમાં સોજું માખણ મંગાવી તે તાવીને બનાવેલું ધી પણ સાફ ગણાય છે, પણ તે મોંઘું પડવા જાય છે. વળી એમ કહેવામાં આવે છે કે અમદાવાદમાં હાલજન ડેરી છે, ત્યાંનું ધી ઘણુંજ સોજું આવે છે. હલકી ચરબી, તથા બીજા ભેજસેજવાળા ધી ખાવા કરતાં સોજું ધી થોડું ખાવું વધારે ફાયદાકારક છે.

સોજા તલને ઘાણીમાં પીલાવીને બનાવેલું તલનું તેલ કેટલેક દરજ્જે સારાં ધીની ગરજ સારે છે.

અનાજ—રાંધવાના ચોખા જીરાસાલના સારા ગણાય છે, લોકો ચોખા ખરીદતી વેળા જીરાસાલના ઝીણા ચોખાની માગણી કરે છે, પણ આજના રસાયણ શાસ્ત્રીઓ કહે છે કે ઘણાજ સફેદ ચોખા (Polished rice) કે જેને મશીનમાં સાફ કરવાથી તેનું સત્ત્વ નીકળી ગયલું હોય છે, તે કરતાં પીળા રંગના ચોખા (Unpolished rice) વધારે સારા ગણાય છે. વળી ચોખા જેમ વધારે જુના તેમ તે વધારે સારા ગણાય છે, માટે કેટલાક લોકો આખા વરસના ચોખા ભરી રાખે છે. જુના ચોખા થોડા રાંધવા છતાં તેમાં પાણી ઘણું ખપે છે, ને ખીલી નીકળે છે. જ્યારે નવા ચોખામાં પાણી ઓછું ખપે છે, ને ખીલતા નથી. પલાવ બનાવવા માટે દિલ્લીના ચોખા વપરાય છે, જે જીરાસાલ ચોખા કરતાં વધારે ઝીણાને લાંબા હોય છે. કમોદના ચોખા પણ પલાવમાં વપરાય છે, તે ઘણા ઝીણા ને લાંબા હોતા

નથી, પણ તે રાંધવામાં ઘણા પમરે છે. જેઓને પમરતા આવલ ખાવાનો શોખ હોય, તેઓ એ વાપરે છે.

આખા વરસના ચોખ્ખાને ભરી રાખવા માટે કેટલાકો તેને સહેજ એરંડીઆનો હાથ લગાડે છે, જેથી તેમાં કીટલાં પડતાં નથી, અથવા ખીજી રીત એ છે કે ચોખ્ખા ભર્યા હોય તે ખરણીમાં એક મોટો લોખંડનો સળીઓ વચમાં ખોસી રાખે, તો તેથી પણ ચોખ્ખામાં કાષ્ઠપણુ જાતનાં જંતુઓ પડતાં નથી.

ઘઉં—ઘઉંની ઘણી જાતો આવે છે, તેમાં ખંડવાનાં ઘઉં સારા ગણાય છે. ઘઉંમાંથી મેડો, આટો, રવો તથા થુલું એટલા ભાગો છુટા પાડી શકાય છે. એમાં ખર્ ઉપયોગી તત્વ થુલાંમાં સમાયલું છે, માટે થુલાં સાથના આટાની રોટલી તથા પાંઉ ખાવાં સારાં છે.

તરકારી—દરેક તરકારીને, કે ભાજી યા કોથમીરને રાંધવા અગાઉ સ્વચ્છ પાણીથી સારી પેઠે ધોવી. વળી તરકારીને પાણીમાં ધોતી વખતે તેમાં જરાક પરમેગનેટ ઓક્સાઇડ પોટાશ નાખવાથી તે વધારે સ્વચ્છ બને છે.

જોઈએ તે કરનાં ઘણું પાણી રેડી તરકારીને ઉકાળવી નહિ.

કાંદો—ઘણા કાંદો કાપવા હોય, તો એક બોલમાં સોળું પાણી ભરી, તેની અંદર હાથ રાખીને કાંદો છોલવાથી અથવા રક્ષાધસ કરવાથી કાંદાની એણુ લાગી આંખમાંથી પાણી પડશે નહિ.

કાંદો છોલતી વખતે તેને મૂળ આગળથી છોલતાં જઈ ઉપર સુધી જઈએ તો આંખમાં તેની અસર લાગશે નહિ.

કાંદો કાપી તેને ઘણો વખત ઉઘાડો રાખવો નહિ, કારણુ તે ખરાબ હવા ચુસી લે છે, માટે કાંદો વાપરતી વખતેજ કાપવા.

કુંબેજ—તાજી રાખવા માટે તેનાં દાંડાને એક ઈંચ જેટલો કોતરી તેમાં પાણી ભરવું. તે દાંડાવાળો ભાગ ઉપર રાખી, તેને દોરીથી આંધી, ઠંડકવાળી જગ્યાએ ટાંગી રાખવી.

કોથમીર—તાજી રાખવા તેની નીચેની ડાળીઓને પાણીમાં મુકી તેપર બીજું કપડું ઢાંકવું.

દાંખોટાં—કાચાને દાખડામાં બંધ કીધાથી તે પાકે છે.

પટેયને—છોલીને બાફવા નહિ. છોલવાથી છાલની નજદીકના ઉપયોગી ખારો પાણીમાં નીકળી જાય છે.

પટેયો મેંશ કરીને તેને વધારે લાઇટ ને નરમ બનાવવા કાંટાથી સારી પેઠે મીક્સ કરી તેમાં જરા ગરમ દૂધ ભેળવું. ઠંડું દૂધ મીક્સ કર્યાથી તે ભારી થાય છે.

પાર્સલી—ને પાણીમાં રાંધવાથી તે પીળા થાય છે, માટે તેને ઠંડી જગાએ ઓર ટાઇટ જરમાં રાખવાથી તે કેટલોક વખત સુધી તાજ રહે છે.

લીંદા—રાંધતી વખતે લોખંડની ચમચ વાપરવી નહિ.

લીલી તરકારી—કરમાઇ ગઇ હોય, તો તેને પાણીથી ઘોઘ તરકારી કુબે તેટલું પાણી એક બેસીનમાં નાખવું. તેમાં થોડાં લીંબુનાં ટીપાં, નહિતો લીંબુની છાલ નાખી તેમાં એક કલાક બીંજવી રાખવાથી પાછી તાજ થશે.

લીલી તરકારી તથા કુટ એ ક્યજાઆત તોડવાનો અકસીર ઇલાજ છે.

ગોસ—પારસીઓમાં સાધારણ રીતે બકરાં અથવા મેંઢાંનું ગોસ (Mutton) વાપરવામાં આવે છે. તાજું ગોસ તેના રંગ ને દેખાવ પરથી માલમ પડી આવે છે. ઘણા રતાશપરનું તથા છુટા દેખાય એવા શાખાનું ગોસ વપરાસમાં ન લેવું. મુંબઇ શહેરમાં મ્યુનિસિપાલિટી તરફથી ગોસને તપાસી છાપ મારવામાં આવે છે, માટે બનતા સુધી છાપ મારેલાં જ ગોસને વધુ પસંદગી આપી શકાય, જે કે તે કીંમતમાં જરા મોંઘુ પડે છે.

ગોસ કે મરઘી રાંધતી વખતે કાચાં પપાંઉંનો ટુકડો છોલીને નાખવાથી ગમે તેટલું ઘરકું ગોસ જલદી ચડે છે.

માછલી—પસંદ કરતી વખતે જોવું કે તેની આંખ ખુલ્લી હોય, ચુંઘ લાલ હોય, જેનું માંસ સખત હોય, ને ઘણો વીસરાટ નહિ આવતો હોય તે માછલી સારી જણવી.

છમણા સફેદ પાણીના ને તાજા જુમલા લાલ મોઢાંના હોવા જોઈએ. લેવટા, સાંઢ-એ માછલી જીવતીજ લેવી, મરી ગયલી હોય તો કાહેલી જણવી. લેવટા સમારતી વખતે તેપર જરા સરકો કે રાખ નાખવાથી તે મરી જશે.

માછલી સમારતાં હાથમાંથી સરી જાય તો હાથપર થોડો આટો લેવો.

મોટી માછલીને લાંબા વખત તાજી રાખવા તેની ચુંદમાં સાકરના દુકડા કે ખાંડ ભરી રાખવામાં આવે છે.

છંદાં—તાજાં કે કાહેલાં જેવા માટે તેને પાણીનાં ઉંડાં વાસણમાં મુકવાં. તાજાં છંદાં તળિયામાં આડાં પડશે, જ્યારે કાહેલાં સપાટીપર તર્યા કરશે.

છંદાં તાજાં રાખવા તેને ઠંડકવાળી જગામાં રાખવાં, તેમજ જડો ભાગ નીચે, ને અણીવાળો ભાગ ઉપર રાખી ઉભાં સરખાં ગોઠવી રાખવાં.

છંદાંને ગરમીના દિવસમાં નીમકમાં રાખી મુકવાથી તે સોજાં રહે છે.

છંદાં રાંધતી વેળા તેમાં જરા પાણી કે દૂધ ભેળવાથી તે ખાલે છે.

ચા—ચા કે કૌરી બનાવતી વખતેજ કીટલીમાં તાજુ પાણી ભરવું. ચાનું પાણી જેવું બાંધલ થાય કે તરતજ ચા બનાવવી, તેમાં ઘણાજ કકડા પાડવા નહિ.

ચા એક વખત બનાવ્યા પછી તે પાંદડાં સાથે ઘણો વખત રાખવી નહિ, કારણ તેથી Tannin નામનું તત્વ તેમાં ઓગળે છે, જે શરીરને નુકસાન કરે છે.

દૂધ—ને ઘણું ઉકાળવું નહિ, તેથી તેમાં રહેલા પુષ્ટિકારક તત્વો નાશ પામે છે.

દૂધને કદિ પણ ઉધાડુ રાખવું નહિ, તેમજ વાસી દૂધ સાથે તાજાં દૂધને ભેળવું નહિ.

દૂધને ગરમીના દિવસમાં રાખવું હોય તો તેને ઠંડકવાળી જગામાં રાખવું, ને એક પાણીના વાસણમાં દૂધનું વાસણ મુકી તે પર મલમલનું કપડું ઢાંકવું.

દૂધને કદીખી ખરાબ જગામાં રાખવું નહિ, કારણ તે ગંદી જગાના જંતુઓ ખેંચી લે છે, માટે ખાસ કરી નાના બચ્ચાંને માટે તો એ સંભાળ જરૂરજ રાખવી.

પુડીંગ—બનાવતી વખતે કૉર્નફ્લાઅર કે કસ્ટર્ડ પાઉડર વાપરવો હોય તો તેને પહેલાં જરા ઠંડા દૂધ સાથે મીક્સ કરી પછી ઉકાળેલું દૂધ નામવાથી ગાંગડા થશે નહિ.

ઑપદ્ડ પુડીંગને પીરસવાની તરત અગાઉજ વાસણમાંથી બહાર કાઢવું.
ધણોવાર બહાર કાઢી મુકવાથી તે ભારી થશે.

ઑપદ્ડ પુડીંગ જે કપડામાં મુકીને બનાવવું હોય તે કપડાંને ઘણા
ગરમ પાણીમાં બોળા, પછી તદ્દન નીચવીને સુકું કરવું ને પુડીંગની મેળવણી
મુકવા અગાઉ તેની વચમાં આટો નાખવો.

બેકડ પુડીંગ પીરસતી વખતે જે ડીશમાં તે બનાવ્યું હોય તેને એક
બીજી ડીશ ઉપર મુકવું.

કેક—બનાવવા અગાઉ દરેક ચીજ માપીને તૈયાર રાખવી, ને કેકના
ટીનને માખણ લગાડવું.

કેકમાં નાખવાની બારીક ખાંડને પણ આટા માફક ચાળવી.

કેક બનાવવામાં માખણ ને ખાંડને હંમેશાં ઘણી મીકસ કરી ક્રીમ
જેવી કરવી, પણ કદીબી માખણને પીગળાવવું નહિ.

કેક ભટ્ટીમાં મુકવાની જરા અગાઉ એક મોટો ચમચો ગરમ પાણી
કેકમાં ઉમેરવાથી તે સારી રીતે ખીલશે.

કેકમાં કેનડીડ પીલનો ભૂકો નહિ, પણ તેની સ્લાઇસ કરી નાખવી.
કેક બનાવવામાં લાકડાનોજ ચમચો વાપરવો.

કેકનું ટીન હમેશ પોણું ભરવું.

વાસી કેકને ઠંડા દૂધમાં બોળીને ભટ્ટીમાં ધીમી આંચે ભુંજવાથી તાજાં
જેવાં થશે.

કેક બનાવવામાં ઈડાંની સફેદી ચઢાવવા અગાઉ તે બોલ કે રકાબી તદ્દન
સુકી હોવી જોઈએ.

કેક પેસ્ટ્રી ભટ્ટીમાં મુકવાની ૧૫-૨૦ મિનિટ અગાઉ ભટ્ટી સળગાવવી.

કેક પુડીંગ બનાવવામાં જાતજાતનાં એસન્સો વપરાય છે, તેમાં નીચલાં
એસન્સો સાથે ભેળીને પણ વાપરી શકાય:—

લેમન અને વેનીલા; આમંડ અને વેનીલા; ચોકલેટ અને વેનીલા;
ઑરેન્જ અને આમંડ.

છરીના—સફેદ હાથા કદીપણુ ગરમ પાણીમાં ઝોળવા નહિ.

છરીપરથી કાંદાનો વાસ કાઢવા તેને માટીમાં ખોસવી.

છરીના પીળા પડી ગયલા હાથાને **Powdered Pumio Stone** થી સાફ કરી પછી તડકામાં રાખવા.

છરી માછલી સમારવાથી કે ચીકાશથી ખરાબ થઇ હોય, તો તેને ચુલામાંની રાખમાં કે વહેરમાં ખોસી, પછી ઘોવાથી સાફ થશે.

છરીને પાણીમાં ભીંજવડી ઘણો વાર રાખવાથી તે પર ડાઘ પડી કીટાઇ જશે, માટે વપરાયલી છરીને ઘોઘને તુરતજ સુકી કરવી.

છરીને કાટ ખાતી અટકાવવા, તે વપરાતી નહિ હોય ત્યારે તેપર જરા ફરતું વેસીલીન લગાડી રાખવું.

ચમચા કાંટા—રૂપાં કે ઇલેક્ટ્રોપ્લેટના સાફ કરવા માટે પ્લેટ પાઉડર, ચોકની ભૂકી, કે પીળા મટોડી ઘસી રોજ સાફ કરવાથી તે ચળકતા રહેશે.

ઑલ્યુમીન્યમના—વાસણોમાં ખરાટની ચીજો ઘણો વખત રાખવી નહિ, તેમજ મીઠું વગેરે ખાર ભરી રાખવાથી તે વાસણ કાળાશ પકડશે.

બાળકોને—નાનપણથી ભોજન લેવા આગમજ હાથ ઘોવાની ટેવ પાડવી, તેમજ દાંતમાં ખોરાકની કરચ ભરાઇ ન રહે, માટે ખાધા પછી પુરતા કોગળા કરી દાંત સાફ કરાવવા.

બાળકો નિશાળે જતાં, ગમે તેવી ઉઘાડી મુકેલી ખાવાની વસ્તુઓ ખરીદે નહિ, તેની સંભાળ રાખવી, એ બાળકોની તનદુરસ્તીને માટે જરૂરનું છે.

બાળકોના ખોરાકને માટે આઉન ઍડ, દૂધ, પનીર, લીલી તરકારી, ફળફળાદિ, મેવો વગેરે શરીરનું બંધારણ કરનારા ખોરાકની ઘણી જરૂર છે. તેમજ ઘઉંની રોટલી, ને ઘી ગોળનો પાક એ બન્ન્યાં માટે સાદો પણ પુષ્ટિકારક નાસ્તો કહી શકાય, તેમજ ભરડેલા ઘઉંની પૌરીડજ પણ બાળકો માટે સસ્તો તેટલોજ કીમતી નાસ્તો ગણાય છે.

બાંડાં—શરીરવાળાએ ચાવલ, પટેલ વગેરે રટાર્થી તેમજ તેલી ખોરાક બને એટલો ઓછો ખાવો.

હાટની—બિમારીવાળાંએ દિવસમાં બે વખત સવાર ને રાત એક ચમચો ગોળ ખાવાથી હાટ પર સારી અસર થાય છે.

બાર્લી વોટર—એ બિમાર માણસને માટે ઉત્તમ પીણું છે. સાળાં માણસોએ પણ ગરમીના દિવસોમાં ઠંડા પીણાને બદલે બાર્લી વોટરનો છુટથી ઉપયોગ કરવો.

આંગળાં કે હાથ, રાંધવાથી કે તરકારી વગેરે કાપવાથી ખરાબ થાય, તો ઝીસરીનમાં લીંબુનાં ટીપાં બેળી તે હાથને લગાડવાથી સફાઈદાર થાય છે.

આંગળાં કે હાથ, રાંધતી વેળા દાઝવાનો સંભવ રહે છે, તેથી દાઝેલી આમડી માટે કેરન ઑઇલની તૈયાર સીસી આવે છે, તે હંમેશાં રાંધણીમાં રાખવી. તે બે આગળ નહિ હોય, તો સરકો લગાડી દીધાથી દાઝેલી જગા પર ઊગરા ઉઠશે નહિ, પણ પાણીમાં તે દાઝેલી જગા કદી બોળવી નહિ.

આંગળું છરીથી કપાઈ જાય, કે માછલીનો કાંટો ભોકાય, તો તે માટે બેદરકાર ન રહેતાં ગરમ પાણીએ ધોઈ, તુરતજ આયોડીન અથવા મરક્યુરોક્રોમ (Merourochrome) લગાડી પાટો બાંધવો.

ડાઘ.

કપડાંપર બે કોરીનો ડાઘો પડ્યો હોય તો સાણુ ને પાણીથી તે ધોઈ નાખવો.

કપડાંપર ઘી કે તેલના ડાઘો પડે, તો ડાઘવાળા ભાગની ઉપર તેમજ નીચે પ્લેટીંગ પેપર મુકી, ગરમ અસ્તરી ફેરવવી. ડાઘ નીકળી જાય ત્યાં સુધી ફેરવવી. પછી જરૂર પડે તો સાણુ તથા પાણીથી તેટલો ભાગ ધોઈ નાખવો.

આનો ડાઘ બે તાબે હોય તો પાણી ને સાણુથી ધોઈ નાખવો. ડાઘ નહિ નીકળે તો સાણુ સાથે પાણીમાં નાખી તેટલો ભાગ ચુલાપર ઉકાળી લેવો. ડાઘ ધણો જુનો હોય તો ડાઘને પાણીમાં બીંજવી, તેનીપર ઝીસરીન ધસવું. ઝીસરીનથી આમાં રહેલું તેનીન ઓગળી જશે. પછી સાણુના શીણમાં ધોઈ નાખવું.

જુના ડાઘો માટે કીટલીમાં પાણી ઉકાળી ડાઘ ઉપર Borax મુકી ઉંચી ધારે પાણી નાખવું. પછી તેને તડકામાં મુકવું. ડાઘ નીકળી ગયા પછી પાણીથી ધોઈ નાખી અસ્તરી કરવી.

મસાલાના ડાઘ કાઢવા માટે ડાઘ ઉપર સાબુનું શીણ કરી લગાડવું, ને તડકામાં મુકવું. જેવું કપડું સુકાય કે પાછું શીણ લગાડવું. ને તડકામાં રહેવા દેવું. એવી રીતે બધાં સુધી ડાઘ નીકળે ત્યાં સુધી કરવું. પછી ડાઘવાળો ભાગ પાણીથી ઘોષ નાખી અસ્તરી કરવી.

Home Safety.

ઘરગતુ સાવચેતીના ઉપાય.

પાંઉ કાપતી વખતે છરી, હાથ કે આંગળાં પર લાગી ન જાય તેની સાવચેતી રાખી પાંઉ કાપવું. અને તો પાંઉને સોજ કપડાંના કટકાથી ડાબે હાથે પકડી જમણે હાથે કાપવું, જેથી પાંઉની કાતરી કરતી વખતે છરી આંગળાં પર લાગશે નહિ.

મેચીસ સળગાવતી વખતે આપણા અંગ તરફ નહિ, પણ સામી બાજુ તરફ ધસવી, જેથી સળગતા ભાગની ઝાલ કપડાંને કે શરીરને લાગશે નહિ.

આજકાલ પ્રાઇમસ સ્ટોવના ઘણા અકરમાતો વારંવાર સાંભળીએ છીએ. એ સ્ટોવ એવી જાતના છે કે તે સળગાવવાને લગતી પુરતી માહિતી વાપરનારને હોવી જોઇએ, નહિ તો જરાબી ખામી પડતાં દાઝી જઇ મરણ પામવાના ઘણા દાખલાઓ બને છે. માટે એ સ્ટોવનો ઉપયોગ ઉમરે પુગેલાં સમજદાર માણસેજ કરવો, નાના બચ્ચાં તથા અણસમજીઓએ તેનાથી તદ્દન દુર રહેવું. એ વાપરવાની કેટલીક વીગતો જાણવી જરૂરી છે.

પહેલું તો એવા સ્ટોવને કે કોઇખી જાતના ચુલાઓને જમીન પર કદી મુકવો નહિ, પણ ઉંચી ટેબલ પર મુકવો. વળી એજ ચુલાઓ અલડાઇની નીચે આવવા જોઇએ નહિ, જેથી અલડાઇ પરથી કાંઇ લેવા જતાં ચુલાનું બળતું શરીરને લાગે નહિ. એવા ચુલાનું **Burner** ઘણું સાફ રાખવું જોઇએ, એનો પંપ જે સાઇડે ઉભાં હોઇએ, તેજ બાજુ રાખવો. બળતાંની ઉપર હાથ ઓળંગીને હાથ લઇ જવો નહિ. સળગાવવાને માટે આ ચુલાનું **Burner** પહેલાં ગરમ કરવું પડે છે, જે માટે સાધારણ ઘાસતેલ ન વાપરતાં મેથેલેઇડ સ્પીરીટનોજ ઉપયોગ કરવો. આ માટેના ચીપ્પારોકા ખાસ કાકડા આવે છે, તેને સ્પીરીટમાં બોળી **Burner** પર મુકી સળગાવવો. ગરમ થયેલાં **Burner** પર બાટલીથી સ્પીરીટ કદી નાખવો નહિ. કારણ તેમ કરવાથી ઘણીવાર ભડકો લઇ સળગી ઉઠે છે. **Burner** પુરતું ગરમ થયા પછી ધીમેથી પંપ મારવો, જેથી હવાના દબાણને લીધે ચુલામાંનું તેલ ઉપર ચઢી **Burner** આગળ આવતાં તેની વરાળ થાય છે. આ પછી

ધીમે ધીમે વધુ પંપ ન મારતાં કાકડાનેજ સ્પીરીટમાં પાછો બોળી **Burner** પર મુકી સળગાવવો.

ખનતાં સુધી રાંધનાર બાઇએ સાડીપર એપ્રન પહેરવું, સાડીના છેડાઓ એ સ્ટોવ આગળ ઝુલતા રાખવા નહિ, કારણ ઝુલતા છેડાઓ જલદીથી બળતું પકડી લે છે, ને તેથી જોત જોતામાં કપડાં સળગી, શરીર બળી જવાના બનાવો વારંવાર બને છે.

સાંસપેન વગેરેના હેન્ડલો, કે તેમાં મુકાતી ચમચ વગેરેના હાથા એવી રીતે નહિ રાખવા, કે જેથી કાંઈની આંટી લાગીને માંહેલી ગરમ વસ્તુ ઉઠનાઇ પડે.

કીટલી ચુલાપર મુકતી વખતે તેનો નળો સામી તરફ નહિ, પણ સાઇડે રાખવો. સામે રાખવાથી તેમાંથી ગરમ વરાળ શરીરને લાગી દાઝી જવાય છે.

કાચના ગ્લાસો અને પ્યાલાઓમાં ઘણી ગરમ પ્રવાહી નામતી વેળા તેને લાકડાની ટેબલપર મુકવું. તેને પત્થર કે ઠંડી વસ્તુપર મુકવું નહિ. વળી તે ગ્લાસમાં ચમચી કે ચમચો કંઈખી મુકવાથી તે પ્રવાહીની ગરમી પોતામાં લઇ લેશે, તેથી કદાચ ફાટી જવાના સંભવ ઓછા રહેશે.

કાંઈખી જાતનો ટીનપ્રુડ ખરીદતી વેળા જોવું કે તે ઍરટાઇટ છે કે નહિ. તે માટે તેને હાથમાં પકડી ઢાંકણ પરથી નીચેથી દાખી જોવું. જો તે ઍરટાઇટ હશે તો કંઈખી અવાજ થશે નહિ. જો પતર દાખવાનો ફટફટ અવાજ થાય તો તે સોજો નથી એમ સમજી ખરીદવો નહિ.

સાબુનું શીણ કે સાબુની કરચો, કે કાંઈખી જાતનો ચીકાશ ભોંય પર પડવા દેવો નહિ. તેમજ લીંબુ, મોસખી, નારંગી વગેરેનાં ખીયાં, કે કેરી તેમજ કેળાંની છાલનો નાનો સરખો લાગ પણ ભોંય પર પડે નહિ, તેની સાવચેતી રાખવી. નહિતો એવી નાની ચીજની બેદરકારી ઘણું ખરાબ પરિણામ ઉપજાવે છે.

અકસ્માત વખતે કામ લાગે, એટલા માટે જરૂરી દવાઓની **Meoidine Chest** હાજર હોય તો તે તાત્કાલિક મદદ માટે ઉપયોગી થઇ પડે છે.

ધ ર ની રાણી

અથવા

તહેજતદાર વાનીઓ બનાવવાનું પુસ્તક.

(રકમ રકમની ધરગતુ વહેવાર સૂચનાઓ સાથ.)

મરઘી, બતક, ગોસની વાનીઓ.

(કરી કુરમા, હૈદ્રાબાદી.)

રતલ ગોસ.	૧ લરેલો ચમચો નીમક.	એલચી, લવંગ તથા કાળાં
કાંદા.	૧ કડો લસણ.	મરી દરેક ૧૨.
રતલ કઠણુ દહીં.	૧ ટુકડો આદુ.	૬ સુકાં મરચાં.
ચમચા ધાણા.	૧ ટુકડો તજ.	૩ ચમચા ઘી.
ચમચી હળદ.

કાંદા અને આદુ લસણુ ઊલવાં. અર્ધાં કાંદા સાથ ધાણા, આદુ, તજ મરચાં તથા અર્ધાં નીમકને બારીક પીસવું. તેમાં અર્ધું દહીં તથા તે નાખી મીક્સ કરવું.

ગોસને સમારી ટુકડા કરી ધોવું. દરેક ટુકડા પર પાસે પાસે કાંટાએ બા મારવા, પછી પીસેલો મસાલો ગોસમાં બરાબર મેળવી કોડીના વાસણમાં રાખવા દેવું. બાકીના અર્ધાં કાંદાને બારીક ભૂકા જેવો કાપી બે ચમચા ઘીમાં લ તળવો. તજ, એલચી, મરીને બારીક પીસવાં. બાકીના ઘીને લવંગ થ કકડાવી તેમાં આથેલું ગોસ તથા તળેલો કાંદો નાખી ગોસ જરા તરાવવું. તેમાં ખપ મુજબ પાણી રેડી ધીમે આંચે અથવા અંગારે ખવું. ગોસ ચડવા આવે ને કાંદો, તળેલું ઘી, મરી, તજ અને એલનો પીસેલો મસાલો તથા બાકી રહેલું દહીં મેળવવું. પાંચ સાત મિનિટ બી આંચે રાખી ઉતારી પાડવું.

કેબેજ પેનકેક.

૧ કેબેજનાં પાંદડાં.	૧ ચમચો ઘી (ખીમો સાર.)	૦૧ ચમચી છુંદેલું જીરું.
૦૧૧ રતલ ખીમો.		૧ ચમચી ખાંડ.
૧ ઝુડી કાથમીર.	૨ ઇંડાં.	૧ ચમચો મીઠું.
૨ લીલાં મરચાં.	થોડાં લવંગ.	૧ મોટો ચમચો સરકો,
૧ નાનો દુકડો આદુ.	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી.	નહિતો લીંબુનો રસ.
૫ કડી લસણ.	૦૧ ચમચી મરી.	પાંડિતો ફ્રસ્ટ ખપ મુજબ.
૨ કાંદો.	૦૧ ચમચી હળદ.	ઘી તળવા સાર ખપ મુજબ.

ખીમાને મશીનમાં ખારીક પીસવો. કાંદાને છુદણાના કાપવા. આદુ લસણ પીસવું. લવંગ સિવાય બાકીના બધા મસાલાને ખારીક પીસવો.

એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી કકડાવી કાંદાને બદામી રંગનો તળવો. તેમાં આદુ લસણ નાખી સહેજ ભુંછ તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી દેવો. મસાલો ભુંગળ્ય કે ખીમો તથા ૧ ચમચી મીઠું નાખવું. તતરે ને બે કપ પાણી રેડવું. ખીમાને ચડવા દેવો, ને પાણી સુકાવા આવે કે સરકો ને ખાંડ નાખવી. તદ્દન સુકો થાય કે ઉતારી ઠંડો પાડવો.

કેબેજના બહારના પાંદડાં કાઢી નાખી, બાકીના બધાં પાંદડાં છુટાં પાડવાં. તેને એક તપેલીમાં પાણી તેમજ બાકીનું મીઠું નાખી અધકચરાં બાફવાં. પછી બફાયને પાણી કાઢી નાખવું. ઠંડા પડે ને ઘાંઝ આગળથી પાતળાં કાપવાં. એક પાંદડું લઈ તેની વચ્ચે ખીમો મુકી તેના બેઉ છેડા વાળી પાન-કેક માફક રોલ કરી દેવું. તેને બેઉ છેડે લવંગ ખોસી દેવાં. એજ માફક બધાં પેનકેક કરવાં.

ઇંડાંને ભાંગી સફેદી દાળ સાથે ચઢાવવાં. તેમાં પહેલે પેનકેક બોળી, પાંડિતે ફ્રસ્ટમાં દાખી કકડતાં ઘીમાં તળી કાઢવાં.

કોફ્ટેકા-કુરમા. (હૈદ્રાબાદી.)

કોફ્ટા માટે:—

૧ રતલ ગોસનો ખીમો.	૦૧૧ ચમચી ધાણાજીરું.	૩ લીલાં મરચાં.
૦૧૧ ચમચી હળદ.	૧ નાનો દુકડો આદુ.	૧ કાંદો.
૧ ચમચી ભરી મીઠું.	૫ કડી લસણ.	થોડું ઘી-કાંદો તળવા માટે.
૦૧૧ ચમચી મરી.	૧ નાની ઝુડી કાથમીર.	

કુરમા માટે:—

૧૧૧ ચમચી કરી પાઉડર.	૩ ઔસ બદામ.	૬ લાલ સુકાં મરચાં.
૧ ચમચી હળદ.	૨ રતલ દહીં.	૨ લીલાં મરચાં.
૧૧૧ ચમચી મીઠું.	૧ નાનો ટુકડો આદુ.	૨ કાંદા.
૩ ચમચા ખસખસ.	૬ કડી લસણ.	૦૧ રતલ ઘી.
૩ ચમચા ધાણા.	એક આની ભાર કેસર.	...

કોફ્ટાને માટે—કોથમીર ને મરચાં ઝીણાં કાપવાં. આદુ લસણ પીસવું. કાંદો છુંદણાનો કાપવો ને થોડાં ઘીમાં તળવો.

ગોસના ખીમામાં હળદ, મરી, મીઠું, ધાણાજીરું, કાપેલી કોથમીર, કાપેલાં લીલાં મરચાં, પીસેલું આદુ લસણ તથા તળેલો કાંદો નાખી એક કલાક આથી રાખવું. પછી તેના નાના કવાબો વાળવા.

કુરમા માટે:—કેસરને એક ચમચા ગરમ પાણીમાં ભીંજવી મુકવી, કાંદા છુંદણાના કાપવા, આદુ લસણ તથા મરચાંને બારીક પીસવું, ધાણાને ભુંજી, તાંદરા કાઢી બારીક પીસવા. ખસખસ તથા બદામ બારીક પીસવી.

તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકવું. ઘી કકડે ને કાંદો બદામી તળવો. તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ભુંજવો, તેમજ ખસખસ બદામ તથા ધાણાનો પીસેલો મસાલો, હળદ, કરીપાઉડર ને મીઠું નાખી બધું સારી પેઠે મેળવવું. દહીંને ચમચાથી ખુબ મીક્સ કરી તે પણ તપેલીમાં નાખી મેળવી દેવું, પછી તેની અંદર કવાબ છુટા છુટા મુકી ધીમી આંચે રાખવું. ઢાંકણ પર પાણી આપવું, પણ પાણી અંદર નહિ નાખવું. કવાબ ચડી રહેને કેસરનું પાણી ફરતું રેડી મેળવી દેવું. આશરે ૦૧ કલાક ચુલે ધીમી આંચે રાખવું. ઢાંકણ પરનું પાણી બળી જાય તો ફરીથી નાખ્યા કરવું. ગ્રેવી થોડી રહેને ઉતારવું.

ખીમે-કા કરેલાં. (હૈદ્રાબાદી.)

૧ રતલ લીલાં કુમળાં	૧ મોટો ચમચો ખસખસ.	૧૧૧ ચમચો મીઠું.
કારેલાં.	૧ ચમચો જીરું.	૫ વાલ કેસર.
૧ રતલ ગોસનો ખીમો.	૧ ચમચો ધાણા.	૧ તજનો ટુકડો.
૦૧ રતલ દહીં.	૦૧ ચમચી રાઈના દાણા.	૮-૧૦ મરચાં.
૦૧ રતલ ઘી.	૧૦ લવંગ.	૧ ચમચો આમલી.
૩ કાંદા.	૭-૮ એલચી.	૧ લીંબુનો રસ.
૧ નાનો ટુકડો આદુ.	૧૦ મરીનાં દાણા.	...
૬ કડી લસણ.	૧ ચમચી હળદ.	...

કેસરને બે ત્રણ ચમચા પાણીમાં ભીંજવવી. કારેલાંને છોલી એક બાજુથી ચીરી, તેનો અંદરનો ગર તથા બી કાઢી નાખવાં. થોડું મીઠું લગાડી દાખીને બધો કડવાસ કાઢી નાખવો. આમલીને થોડાં પાણીમાં ભીંજવી તેનું ડોહણું કરવું. તેમાં ૦૧ ચમચી હળદ મીકસ કરવી. એક તપેલીમાં પાણી નાખી ચુલે મુકવું. તે પર ચાળણીમાં કારેલાં મુકીને બાફવાં. અધકચરાં બફાય કે તેને ઉતારી, કારેલાંપર આમલી હળદવાળું પાણી ફરતું ચોપડવું, ને પાછું ચુલે મુકી બીજી ૧૫-૨૦ મિનિટ બફાવા દઈ કારેલાં ચડે ને ઉતારવાં.

લવંગમાંથી ૫ લવંગ બાજુ રાખી, બાકીના લવંગ, એલચી, બધો મસાલો ને એક કાંદો બારીક પીસવો. તે મસાલાના બે ભાગ કરવા. એક ભાગને ખીમા સાથે મીકસ કરવો. તેમાં બે ચમચી મીઠું નાખવું, બાકીના બે કાંદાને છુંદણના કાપવા.

એક તપેલીમાં અર્ધું ઘી કકડાવી, કાંદાને બદામી તળવો. તેમાં પેલો મસાલો ભેળેલો ખીમો નાખી ભુંજવો. ખીમાનો રંગ બદલાય ને મઝાનો લાલ થાય કે એક લીંબુનો રસ રેડી દેવો. ખીમો સુકો થાય ને ઉતારી પાડવો. ખીમાના બે ભાગ કરી, એક ભાગ કારેલાંમાં ભરી દેવો. બીજી એક તપેલીમાં બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં ૫ લવંગ નાખી વધારવાં. પછી તપેલી ચુલેથી ઉતારી પાડી તેમાં પેલો બાજુ રાખેલો અર્ધો ખીમો નાખી દેવો, અને તેની ઉપર ખીમા ભરેલાં કારેલાં મુકી દેવાં. દહીંમાં બાકીનો પીસેલો મસાલો તથા કેસરનું પાણી ભેળી મીકસ કરવું ને તે પેલાં કારેલાં પર નાખી દેવું. પછી તપેલીને ચુલે મુકી ઢાંકણું ઢાંકવું ને ધીમી આંચે બરાબર ચડે ત્યાં સુધી રાખી ઉતારી પાડવું. નીચે દાઝે નહિ તેથી અવાર નવાર સંભાળથી ફેરવવું.

જરદાલુમાં બોટી.

૦૧ રતલ જરદાલુ.	૧ લીંબુનો રસ.	૫ લીલાં મરચાં.
૧ રતલ ગોસ.	૩ ચમચી ખાંડ.	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી.
૧ ચમચી કેસર.	૨ કાંદા.	૦૧ ચમચી મરી.
૧૧ ઐસ બદામ.	૧ ટુકડો આદુ.	૦૧ ચમચી ગરમ મસાલો.
૧૧૧ ઐસ દરાખ.	૫ કડી લસણ.	૨ ચમચી મીઠું.
૧ મોટો ચમચો ભરીને ઘી.	૧ નાની ઝુડી કાથમીર.	---

ગોસને સાફ કરી તેની નાની બોટી કાપવી. કાંદાને સેવ જેવા કાપવા. કાથમીર મરચાંને ઝીણું કાપવું. આદુ લસણ પીસવું. કેસરને બે ચમચા

ગરમ પાણીમાં ભીંજવવી. જરદાલુને ઘોષ પાણીમાં ભીંજવી મુકવાં. બદામને બાશી તેની સ્લાઇસ કરવી. દરાખને સાફ કરી ઘોવી.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી, કાંદો બદામી રંગનો તળવો. તેમાં પીસેલું લસણ નાખી તે ભુંજય કે બોટી તથા મીઠું નાખવું. બોટી તતરે ને પાંચ કપ પાણી રેડી બોટી ચડવા દેવી. બે કપ જેટલી ઁવી રહે કે તેમાં કાપેલી કાથમીર, મરચાં તથા બાકીનો મસાલો નાખી દેવો. બોટી બરાબર ચડે કે તેમાં ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાખી, જરા ફેરવીને જરદાલુ તથા બદામ દરાખ નાખવી. થોડીવારે કેસરનું પાણી રેડી બરાબર મેળવવું ને જરા લચ્ચલચતું રહેને ઉતારવું.

જંગબારી મરઘી.

૧ મરઘી.	૧૨ લીલાં મરચાં.	૧૦-૧૨ કરીલીમનાં પાંદડાં.
૦૧ રતલ મલાઈ.	બે નાળિયેર.	૧૨ મરીના દાણા.
બે મુડી બદામ.	૧ ટુકડો આદુ.	૦૧ ચમચી હળદ.
એક મુડી કીસમીસદરાખ.	૬ કડી લસણ.	૧ ચમચો મીઠું.
૨ ચમચા ચારોલી.	૦૧ રતલ ઘી.	૨ લીંબુ.
૧ ઝુડી કાથમીર.

મરઘીને સમારી આખીજ રાખવી. બદામ તથા ચારોલીને બાશી છોલવી, ને દરાખ સાથે બારીક પીસવી. એ ત્રણે ચીજને મલાઈ સાથ મેળવી. કાથમીર, મરચાં તથા મરીને પીસવાં. આદુ લસણને જુદુ પીસવું. નાળિયેરનું દૂધ કાઢવું.

મરઘીને ઘોષ તેને પેટ આગળથી ચીરી અંદરથી બધું કાઢી નાખવું તથા નહીં પણ કાઢી નાખવી. પછી તેમાં બદામવાળું મીકસચર ભરી સફાઈથી સોય દોરાએ સીવી લેવી. પગને પજવાડે વાળી દોરીથી બાંધી દેવા. પાંખને પણ વાળી દેવી. એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ મરઘીને લાલ કરી કાઢી લેવી. ઘી વધું હોય તે કાઢી લેવું. બાકીના થોડાં ઘીમાં, પીસેલું આદુ લસણ નાખી વધાર કરવો. પછી ૪) કપ પાણી રેડવું. એક જ્વેશ આવે કે તેમાં મરઘી તથા ચમચો મીઠું નાખી મરઘી ચડવા દેવી. નાળિયેરના દૂધમાં પીસેલો મસાલો, હળદ, તથા કરીલીમનાં પાંદડાં ભેળી એક બે જ્વેશ આપવા. પછી મરઘી ચડે કે તેમાં એ મસાલાવાળું દૂધ નાખી દધ અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવું. મરઘી બરાબર તૈયાર થાય કે લીંબુનો રસ રેડી થોડી ઁવી રહેને ઉતારવું.

દમ્પલીંગ.

૩ જીભ.	૬ લીલાં મરચાં.	૧ ચમચી ખાંડ.
૨ સફેદ બુક્કા.	૧ ટુકડો આદુ.	૨ ચમચી મીઠું.
૨ કાળા બુક્કા.	૬ કડી લસણ.	૧ ચમચો મેડો.
૨ આફેલાં ઈંડાં.	૦૧ ચમચી હળદ.	૨ ચમચા સરકો.
૦૧ રતલ ગ્રીન પીસ.	૦૧ ચમચી મરી.	૨ ચમચા વુસ્ટર સોસ.
૨ કાંદા	૧ ચમચી મરચાંની	૧ ચમચો ઘી.
૧ ઝુડી કોથમીર.	ભૂકી.	...

ઉપરના પડ માટે:—

૦૧ રતલ મેડો.	૩-૪ મોટા ચમચા ચો-	મેડો-સાટા માટે ખપ
૦૧ રતલ માખણ.	ખાનો આટો.	મુજબ.
૦૧ ચમચી ખારીક મીઠું.	...	૧ ઝુડી પાર્સલી.

જીભને ધોઈ, હુબતાં પાણીમાં એક ચમચી મીઠું નાખી બાફવી. બાફ-યને બે કપ જોડલો રસ રહેને ઉતારી, તેની ચામડી કાઢી નાખવી. પછી તેના ટુકડા કરવા. બુક્કાને સમારી નાના ટુકડા કાપીને ધોવા. કાંદાને વધારના કાપવા. કોથમીર મરચાં ઝીણું કાપવાં. આફેલાં ઈંડાંની સ્લાઇસ કરવી.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી, તેમાં કાંદાને બદામી તળવો. પછી તેમાં આદુ લસણ તથા એક ચમચો મેડો નાખી તે સહેજ ભુજવો, ને તેમાં કાપેલી કોથમીર મરચાં ને બધા મસાલો નાખવો. પછી તેમાં જીભ, બુક્કા ને વટા-ણાના દાણા તથા મીઠું નાખવું. પછી ફેરવીને જીભનો આફેલો રસ નાખી ચડવા દેવું. ચડી રહેને તેમાં સરકો, ખાંડ ને વુસ્ટર સોસ નાખવો, ને મીકસ કરી ઉતારી પાડવું. એ મેળવણી તદ્દન સુકી રાખવી.

પડ માટે:—મેડાને ચાળી, તેમાં મીઠું તથા બે ઔસ માખણ ભેળવું. ને પાણી લઈ રોટલી માફક આટો બાંધવો. બાકીના માખણને સહેજ પીગ-ળાવવું. આટાના નાના ગોળા કરી હાથે સહેજ દાબવા. તે પર બાકીનું માખણ જરા જરા ચોપડી ઉપર ચોખ્ખાનો આટો ભભરાવવો. બધા ગોળાનો અંકેક ઉપર ઢગલો કરી દાબવો. તેનો મોટો રોટલો વણી તેની પર થોડું માખણ ચોપડવું, પછી ઉપર ચોખ્ખાનો આટો ભભરાવી તેને ત્રણ ભાગે વાળી દેવું, એમ બે વખત કરી બધું માખણ પુરું કરવું. છેલ્લાં તેનો રોટલો ૦૧ ઈંચ જાડો વણી કાઢવો.

એક તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં સફેદ જાડું કપડું ભીજવવું. તેને બહાર કાઢી, જરાક નીચવીને ઉપર ખૂબ મેડો ભભરાવવો. મેડાથી કપડું

વોટરમુક થશે, એટલે કે અંદર પાણી જશે નહિ. કપડામાં પેલો રોટલો મુકી દેવો. અને તેની ઉપર વચમાં જીલ, બુઝાવાળી મેળવણી તથા આફેલાં છડાંની સ્લાઇસ મુકવી. પછી કપડાંને ચારે ખુણેથી પકડી બાંધી લેવું. તપેલીમાં ગોળો ડૂબે એટલું પાણી કકડાવી તેમાં ગોળો કપડાં સાથે મુકવો. એકથી દોઢ કલાક સુધી પાણીમાં બાફવું. પછી બહાર કાઢી વરાળ ઓછી થાય ને કપડું છોડી કાઢવું. એક પ્લેટમાં ગોળો મુકવો. વચમાં ઉપરથી પાર્સલીની ઝુડી પહોળી કરીને ખોસવી. વાઝમાં ફ્રેન્સ મુક્યાં હોય તેવો દેખાવ લાગશે.

દૂધમાં મરઘી.

૧ મરઘી.	૬ કડી લસણ.	૧ શેર દૂધ.
૨ મોટા કાંદા.	૪ ચમચા ઘી.	૭-૮ ચમચા ખાંડ.
૧ ટુકડો આદુ.	૧૧૧ ચમચો મીઠું.	...

મરઘીને સમારી, ઘોઘને કટકા કરવા. કાંદાને વધારના કાપવા. આદુ લસણ પીસવું.

તપેલીમાં ઘીને કકડાવી તેમાં કાંદો બદામી રંગનો તળી, પીસેલું આદુ લસણ નાખી સહેજ ભુંજવું, પછી તેમાં મરઘીના ટુકડા તથા મીઠું નાખવું. તતરે ને લાલ થાય કે ૮ કપ પાણી રેડી મરઘી ચડવા દેવી. અર્ધો કપ ઝેવી રહે ને ઉતારી ઠંડી પાડવી. દૂધને ચુલે મુકી ઉકાળીને જરા ઘટ જેવું થાય કે ઉતારવું, ઠંડું પડે ને પેલી મરઘીમાં ભેળી દેવું. તે તપેલીને ચુલે મુકી, ધીમી આંચે થવા દેવું. અવાર નવાર તપેલી હલાવ્યા કરવી. દૂધ બળી ઘટ ઝેવી થાય કે ખાંડ નાખવી, ને પાંચેક મિનિટમાં ઉતારવું.

પટેટાનું પાઘ.

૧ રતલ ગોસ.	૩ ચમચા ઘી.	૦૧ ચમચી ગરમ મસાલો.
૦૧૧ રતલ કાંદા.	૪ ઈંડાં.	૦૧૧ ચમચો મીઠું.
૧ ઝુડી કોથમીર.	૪ ઝુડી પાર્સલી.	૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ.
૭-૮ લીલાં મરચાં.	૦૧ ચમચી જીરું.	૧ ચમચો ખાંડ.
૧ ટુકડો આદુ.	૦૧૧ ચમચી હળદ.	૧ લીંબુનો રસ.
૮ કડી લસણ.	૦૧ ચમચી મરી.	...

ક્રસ્ટ માટે:—

૧૧૧ રતલ પટેટા.	૦૧ ચમચી મરી.	૧૧૧ ચમચો મેડો સાટા
૧ ચમચો માખણ.	૧૧૧ ઓસ ચીઝ.	માટે.
૧ ચમચો મીઠું.	...	૧ ઈંડાની દાળ.

બતક માટે:—

૧૥ રતલ પટેટા.	૦૧ ચમચી મરી.	૬ લાંબાં લાલ પાતળાં
૧ ચમચો માખણ.	૧૥ ઑસ ચીઝ.	મરચાં.
૧ ચમચી મીઠું.	...	થોડા એલચીના દાણા.

ગોસને સમારી નાની બોટી કરી ઘોવી. કાંદાને વધારના કાપવા. કેથ-મીર મરચાંને બારીક કાપવું. આદુ લસણ પીસવું. ૭૩૦ છુંદવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદો બદામી તળી, આદુ લસણ નાખી વધારવો, પછી બધો મસાલો, મીઠું તથા ગોસ નાખવું. ગોસ તતરે કે ચાર કપ પાણી રેડી, ગોસ ચડવા દેવું. ચડે ને તેમાં વુસ્ટર સોસ તથા લીંબુનો રસ ને ખાંડ નાખવી, ને ૦૧ કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું. ઇંડાને બાફી દરેકમાંથી ચાર કટકા કરવા. મેળવણી સમાય તેવું ડીશ લઇ, તેમાં પહેલાં રાંધેલી બોટીનું પડ, પછી ઇંડાનું, એમ વારાફરતી પડ કરી ગોઠવવું. એવાં બે પડ બોટી ને બે પડ ઇંડાના આવશે. ઇંડાનું પડ ઉપર રાખવું.

કસ્ટ માટે:—પટેટાને છોલીને બાફવા અને તેને મેશ કરવા. તેમાં માખણ, મીઠું, મરી, ચીઝ તથા એક ઇંડાની દાળ નાખી, હાથે મસળીને ગોળો કરવો. પછી સહેજ મેડો નાખી તેનો રોટલો કરવો. તેને પાંચ ડીશ પર મુકી તે આકારનો કિનારીથી સરખો કાપી કાઢવો, અને ડીશમાંની મેળવણીના પડ પર ગોઠવી ને મુકવો. પછી તે પાંચ ડીશ લટ્ટીમાં મુકવું. કસ્ટ બદામી રંગનો ભુંજવો.

બતક માટે:—પટેટાને જાલ સાથે બાફી તેને છોલીને મેશ કરવા. પછી તેમાં માખણ, મીઠું, ચીઝ ને મરી નાખવું. તેના ઇંડાં જેવા લાંબગોળ, ફાટ વગરના સફાઈદાર પાંચ છ ગોળા કરવા. પછી બંને છેડેથી ડોક તથા પુછડી જેવો આકાર હાથે વાળીને કરવો. બતક બેઠેલાં હોય તેમ મરોડદાર ડોકી સાથેનો ઘાટ કરવો. આંખની જગ્યાએ અકેકી એલચી બેઉ તરફ ખોસવી. ચાંચને બદલે લાલ મરચાંને ૦૧ ઇંચ જેટલું અણી આગળથી કાપી, બતકના મોઢામાં ખોસવું. પછી ચમચીના દાંડાથી પાંખનો ઘાટ કરવો.

પાંચ ભુંજાયને ઉપર પાર્સલી પાથરી તે ઉપર બતક બેસાડવાં.

પટેટાનું રોસ્ટ ગોસ.

૧ આખો કટકો કુમળાં	૦૧ કડો લસણ.	૭ મોટા પટેટા.
ફરબે નરબકરાંની ટાંગ.	૧ ચમચો મીઠું.	૫-૬ લાલ ગોવેનાં
૧ કટકો આદુ.	૦૧૧ રતલ ઘી.	મરચાં.

આદુ લસણ છુંદવું. પટેટાને છાલ સાથેજ બાફવા, બફાયને છાલ કાઢી નાખી તેના બબ્બે કટકા કરવા. એક કઢાઈમાં ઘી નાખી તે કકડે ને પટેટા બદામી રંગના થાય કે એક ચમચી મીઠું થોડા પાણીમાં પીગળાવી, પટેટા પર છાંટવું. પટેટા તળાય ને કાઢી લેવા.

ગોસના આખા ટુકડાને છીછરાં કાઢીને ધોવું. તેને વચમાંથી બે ભાગે વાળીને દોરીથી બાંધવું, તપેલીમાં વધેલું ઘી પાછું કકડાવી, તેમાં ગોસનો આખો ટુકડો નાખી, એક પડ લાલ થાય ને ફેરવી, બીજું પડ લાલ કરવું. પછી ગોસ કાઢી લેવું.

તેજ ઘીમાં છુંદેલું આદુ લસણ વધારી બાફીતું મીઠું તથા ૮ કપ પાણી નાખી, બે કકડા પડે ને તેમાં ગોસ તથા ગોવેનાં મરચાં નાખવાં. ઢાંકણ પર પાણી આપી ગોસ ચડવા દેવું. જરૂર પડે તો ઢાંકણ પરનું પાણી થોડું થોડું અંદર રેડવું. ગોસ ચડે ને થોડું પાણી રહે ને અંદર પટેટા મુકવા, જરા વારે ચડે ને થોડી ગ્રેવી રહેને ઉતારવું.

પેટીસ ખીમાના—ચરખીના કુસ્ટના.

૦૧૧ રતલ ખીમો.	૧ ચમચો ઘી.	૦૧૧ ચમચી ગરમ
૧ ઝુડી કોથમીર.	૨ કાંદા.	મસાલો.
૧૦ લીલાં મરચાં.	૧ ચમચી જીરું.	૧ ચમચી મીઠું.
૧ ટુકડો આદુ.	૦૧૧ ચમચી હળદ.	૨ ચમચા સરકો.
૭ કડી લસણ.	૦૧૧ ચમચી મરી.	...

કુસ્ટ માટે:—

૧ રતલ મેડો.	૧૧૧ ચમચો મીઠું.	થોડો સાટો.
૦૧૧ રતલ જાડી ચરખી.	૦૧ રતલ ઘી.	...

કાંદાને છુંદણાના કાપવા. કોથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ, અર્ધો કાંદો તથા બધા મસાલાને પાટા પર બારીક પીસી કાઢી લેવો. પછી પાટા પર ૦૧૧ કપ પાણી નાખી મસાલાનું પાણી કાઢવું.

એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી કાંદાને બદામી રંગનો તળવો. તેમાં ખીમો, પાણી સાથેનો મસાલો, સરકો ને મીઠું નાખી જરા ભુંજવું. ધીમી આગે ઢાંકણ પર પાણી આપી ખીમો ચડવા દેવો, સુકાય ને ઉતારવો.

કુસ્ટ માટે:—ચરખીને ઘોષ જરા પાણી નાખી, પાટા પર બારીક પીસવી. માખણ જેવી સફેદ ને નરમ થાય કે કાઢવી. પછી તેનો ગોળો કરી

છરીથી હાથમાંજ કાપ્યા કરવું. (ચરખી પર છરી ફેરવ્યાથી બધી નસો છરી પર આવશે.) આવી રીતે ચરખી તૈયાર કરવી.

મેડાને ચાળી તેમાં એક ચમચો ઘી નાખી તેનો કઠણ આટો બાંધવો. બાકીના ઘીને તાવવું. તેના નાના ગોળા આસરે ૨૫-૩૦ કરવા. તે ગોળાની નાની નાની રોટલીઓ વણવી, અને દરેક રોટલી પર થોડી થોડી ચરખી, આખી રોટલી પર આવે તેમ લગાડવી. રોટલીઓ અકેક પર ગોઠવી ઢગલો કરવો. પછી થોડો સાટો નાખી તેની મોટી રોટલી વણવી, અને તે પર તાવેલાં ઘીનો હાથ લગાડવો ને રોટલાને અર્ધો વાળવો, પાછો ઘીનો હાથ લગાડી પાછો વાળવો. તેનો ૦૧ ઈંચ જડો રોટલો વણવો, તેની ૪) આંગળ પહોળી પટ્ટીઓ કાપવી. તે પેટીમાંથી ત્રણ ભાગ કરી, દરેકની વચમાં થોડો થોડો ખીમો મુકવો, બીનવેલો આટો લગાડી તેનું મોઢું બરાબર દાખીને બંધ કરી દેવું.

એક થાળીમાં બાકીનું તાવેલું ઘી નાખી તેમાં પેટીસ મૂકી, ઘી લાગે કે પડ ફેરવી દેવું. બેઉ પડે ઘી લાગે કે ભટ્ટીમાં ભુંજ કાઢવા.

પોર્કનું વીનદાણુ.

૨૥૧ રતલ પોર્ક.	૧ ટુકડો આદુ.	૬ લીલાં મરચાં.
૧૧૧ રતલ પટેટા.	૧ ચમચી જીરું.	૦૧ રતલ ઘી.
૦૧૧ રતલ ઝીણું ટાંમોટા.	૧ ચમચી હળદ.	૦૧૧ ચમચો ખાંડ.
૦૧૨ રતલ ગ્રીનપીસ.	૧૨ મરીના દાણા.	૦૧૧ કપ સરકો.
૦૧૩ રતલ કાંદા.	૨ નાના તજના ટુકડા.	૨ ચમચા મીઠું.
૧૮ લાલ મરચાં.	૭ લવંગ.	...
૧ કડો લસણ.	૭ એલચી.	...

પોર્કના ટુકડા કરી ઘોવું. પટેટાને બાફી ટુકડા કરવા. આદુનો રેસો કરવો. મરચાં ચીરવાં. બધા મસાલાને થોડા સરકામાં બારીક પીસવો.

કાંદાને બારીક કાપી ઘીમાં બદામી તળી, તેમાં પીસેલો મસાલો, ચીરેલાં મરચાં ને આદુનો રેસો નાખી સહેજ ભુંજવું. તેમાં પોર્ક તથા મીઠું નાખી તતરે ને ૭ કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. જરૂર પડે તો ઢાંકણ પર પાણી આપી થોડું થોડું અંદર નાખવું. પોર્ક ચડે ને થોડો રસ રહે કે તેમાં વટેણુ તથા પટેટાના ટુકડા નાખી દેવા. એ બધું ચડી રહે કે ઝીણું ટાંમોટાં, ખાંડ તથા સરકો નાખી દેવો. થોડી ઁવી રહે ને ઉતારવું.

ફરમાસુ ધાનસાકની દાળ.

૧ રતલ ગોસ.	૨ મોટાં ટામોટાં.	૧૫ ચમચી હળદ.
૦૫ ટીપરી તુવરની દાળ.	૨ ઝુડી મેથીની લાજ.	૧ ચમચી દળેલાં મરી.
૦૫ ટીપરી મસુરની દાળ.	૧ નાનો સકરકંદ.	૩ ચમચી ધાણા જીરું.
મગ, ચણા, વાલની દાળ	૬ મૂળાના પાંદડાં.	૧ ચમચી ગરમ મસાલો.
દરેક ત્રણ ચમચા.	૨ ચમચા ઘી.	૧ ચમચી સંભારનો
૧ ઝુડી કોથમીર.	૧ ટુકડો આદુ.	મસાલો.
૭ લીલાં મરચાં.	૭ કડી લસણ.	૧ ચમચી છુંદેલી એલચી
૩ કાંદા.	૬ ઝુદણાના પાંદડાં.	જાયફળ.
૨ પટેટા.	૧૦ લાલ મરચાં.	૧ ચમચી છુંદેલી જવંત્રી.
૧ ચીપ કોહરું.	૧ ચમચી જીરું.	૨ ચમચી મીઠું.
૧ ચીપ દોઢી.	૧ તજનો ટુકડો.	૧ આની ભાર કેસર.
૧ નાનું વેગણું.	૧ ટુકડો સુકું કોપરું.	...

ગોસને ટુકડા કરી ધોવું. બધી જાતની તરકારીને ધોધ સમારી સાધારણ ટુકડા કરવા, બે કાંદાને છુંદણાના કાપવા. એક કાંદાના ફાડ્યાં કરી તરકારીના ટુકડા સાથે રહેવા દેવા. લાલ મરચાં, સુકું કોપરું, જીરું, તજને બારીક પીસવું. સઘળી દાળને ચુંટી બેળી દધને ધોવી. કોથમીર તથા લીલાં મરચાં ઝીણાં કાપવાં. આદુ લસણ પીસવું.

બધી દાળને તપેલીમાં નાખી, તેમાં બધી જાતની તરકારી, લીલાં કાપેલાં મરચાં, કોથમીર, મૂળાના પાંદડાં, ઝુદણો તથા હળદ, દળેલાં મરી, મીઠું (એક ચમચી બાજુ રાખીને) નાખી તેમાં ૮ થી ૧૦ કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવી. જરાક દાળ ચડે કે ટામોટાં નાખવાં.

એક ચમચા ઘીમાં એક છુંદણાના કાંદાને બદામી તળવો. તેમાં પીસેલું આદુ લસણ નાખીને વધારી ગોસ તથા એક ચમચી બાકી રાખેલું મીઠું નાખવું, લાલ થાય ને ૫) કપ પાણી નાખી ગોસ ચડવા દેવું.

દાળ ચડી જાય કે બોધ્યામાં નાખી ઘુંટી કાઢવી, અને અંદર ચડેલું ગોસ તથા તેનો રસ નાખી પાછી ચુલે મુકવી. દાળને ઘટ થવા દેવી.

એક કઢાઈમાં બાકીનું ઘી નાખી કકડે કે બાકીનો છુંદણાનો એક કાંદો નાખી બદામી તળવો. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો, ધાણાજીરું, ગરમ મસાલો ને સંભારનો મસાલો નાખી ભુંજવો. પછી તેને દાળમાં નાખી દેવો. થોડીવારે છુંદેલું એલચી જાયફળ, જવંત્રી તથા કેસર નાખી દધ, કકડા પડે ને જાડી યા પાતળી જોઈએ તેવી દાળ થાય ને ઉતારવી.

બતકની કરી.

- ૧ કુમળુ મગ્ગહનું ફરખે ૧૨ સુકાં લાલ મરચાં. ૧ નાળિયેર.
 બતક. ૧ આદુનો દુકડો. ૪-૫ એલચી.
 ૩ કાંદા. ૮ કડી લસણ. ૬-૭ લવંગ.
 ૨ ચમચા છોલેલા ચણા. ૧ ચમચી જીરું. ૧ તજનો દુકડો.
 ૨ ચમચા ધાણા. ૧ ચમચી હળદ. ૧૧૧ ચમચો મીઠું.
 ૨ ચમચા છોલેલી સીંગ. ૦૧ ચમચી રાઈના દાણા. ૪ ચમચા ભરી ઘી.
 ૨ ચમચા ખસખસ. ૧ દુકડો સુકું કોપરું. ૨ લીંચુ.

બતકને સમારી કટકા કરી ઘોવું, તેને એક તપેલીમાં નાખી તેમાં ૮) કપ પાણી, આદુનો દુકડો, તેમજ ૦૧૧ ચમચો મીઠું નાખી ચુલે આફવા મુકવું. ચડી રહે ને એક કપ જોડલો રસ રહે કે ઉતારી પાડવું. કાંદાને વધારના કાપવા, નાળિયેરને ખમણી ઘટ દુધ કાઢવું. ધાણા, ખસખસ, સીંગ, તથા ચણાને ઠીકડાં પર જુદું જુદું ભુંજી બારીક પીસવું. મરચાં, લસણ, જીરું, રાઈના દાણા, તજ, લવંગ, એલચી એ સઘળાંને બારીક પીસવું. સુકાં કોપરાંના કટકાને પણ બારીક પીસવો.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવીને કાંદો બદામી રંગનો તળવો. તેમાં પીસેલું સુકું કોપરું, મરચાંવાળો મસાલો તથા હળદ નાખી સહેજ ભુંજવું. પછી તેમાં બાકીનો પીસેલો મસાલો નાખી, ભુંજવ ને સોડમ નીકળે કે તેમાં બતકની ઝેલી નાખવી. સહેજ ફેરવીને બતકના દુકડા તેમજ બાકીનું મીઠું નાખવું. થોડે વારે નાળિયેરનું દુધ નાખી ઢાંકણ ઢાંકવું, ને કરી થવા દેવી. કરી ઘટ થાય કે ધીમી આંચે ૧૫-૨૦ મિનિટ ચુલે રહેવા દેવી. ઘી ઉપર આવે કે લીંચુનો રસ નાખી કરી ઉતારી પાડવી.

બદામની કરી.

- ૧ મરઘી. ૨૧૧ ચમચી મીઠું. ૧ આદુનો દુકડો.
 ૧ નાળિયેર ખમણેલું. ૧ કપ આમલીનું પાણી. ૫ કડી લસણ.
 ૧ નાળિયેરનું દુધ. ૧ ચમચો ધાણા. ૦૧ તોલો કેસર.
 ૧૦૦ બદામ. ૧ ચમચી ખસખસ. ૧ કાંદો.
 ૧ ચમચી જીરું. ૨૦ ગોવેના મરચાં. ૦૧૧૧ રતલ ઘી.

મરઘીને સમારી દુકડા કરી ઘોવી. કાંદો છુંદણાનો કાપવો. આદુ લસણ પીસવું. કેસરને ૨-૩ ચમચા પાણીમાં ભીંજવવી. ઘીમાંથી બે મોટા ચમચા

ઘીને કકડાવી, તેમાં કાપેલો કાંદો બદામી રંગનો તળવો. તેમાં પીસેલું આદુ લસણ નાખવું. પછી તેમાં મરઘીના ટુકડા નાખી, તે તતરેને તેમાં મીઠું અને સાત કપ જેટલું પાણી રેડી, મરઘી ચડવા દેવી, અને બે કપ ઝેરી રહેને ઉતારવી.

મરઘી ચડે તેટલાં બેઉ નાળિયેરોને ખમણવાં. એક નાળિયેરનું બે કપ દૂધ કાઢવું. આમલીમાં એક કપ પાણી રેડી રહેવા દેવું. કેસરને બે ચમચા પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. એક નાળિયેરનું ખમણ પીસવું તથા બદામ બાશી-છોલીને, મરચાં, ધાણા, ખસખસ, જીરું પણ બારીક પીસવું.

બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં પીસેલો મસાલો તથા નાળિયેરનું ખમણ ભુંજવું, પછી તેમાં ઝેરી સાથની મરઘી નાખવી. બે ત્રણ કકરા આવે કે નાળિયેરનું દૂધ નાખવું, જરાવારે આમલીનું ડોહણું કરેલું પાણી નાખી, ધીમી આંચે ઘી ઉપર આવે તેટલો વખત રાખી ઉતારી પાડવું.

બાદશાહી ગોસ (હૈદ્રાબાદી.)

૩ રતલ ગોસ.	૨ ઐસ બદામ.	૬ લવંગ.
૨ રતલ કાંદા.	૨ ઐસ પીસ્તાં.	૧ તજનો ટુકડો.
૧ રતલ પટેટા.	૨ ઐસ દરાખ.	૧ મોટો ચમચો ખસખસ.
૦૩૩ રતલ વટેણા.	૨ આની ભાર કેસર.	૧ મોટો ચમચો મરચાંની ભૂકી.
૦૧૧ રતલ મલાઇ.	૨ ટુકડા આદુ.	૧ નાનો ચમચો મીઠું.
૦૧ રતલ દહીં.	૮ કડી લસણ.	૧ વાટી નાળિયેર.
૦૧૧ રતલ ઘી.	૬ એલચી.	૧ ઝુડી કોથમીર.

ગોસને સમારી કટકા કરી ધોવું, આદુ લસણ પીસી તે ગોસને લગાડી અરધો કલાક રાખવું. બદામ પીસ્તાંને બાશી, અરધી બદામ આખી બાળુ રાખી, બાકીની બદામ, ને પીસ્તાંની સ્લાઇસ કરવી. દરાખને સમારી ધોવી. કાંદાને બારીક સેવ જેવો કાપવો.

એક કલાઇમાં થોડું ઘી નાખી, તે કકડે કે અરધો કાંદો નાખી બદામી રંગનો કરવો. તેને કાઢી લઇ તેજ ઘીમાં બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ નાખી દેવી, અને થોડે વારે દરાખ નાખી તળાયને કાઢી બાળુ રહેવા દેવું. કેસરને સેકી, છુદી ૦૧ કપ પાણીમાં ભીંજવવી. પટેટાને બાશી જાડી સ્લાઇસ કાપવી. વટેણા છોલી બાફવા, નાળિયેરને ખમણી, ખસખસ, કોથમીર ને બદામ સાથે બારીક પીસવું.

તપેલીમાં બાકીનું ઘી કકડે કે એલચી, લવંગ, તજનો વધાર કરી તેમાં બાકી રહેલો કાંદો તળી મસાલો નાખી ભુંજવો. પછી તેમાં ગોસ તથા મીઠું નાખી તતરે કે ૬) કપ પાણી રેડી ચડવા દેવું. થોડો રસ રહે કે પટેટાની સ્લાઇસ, વટેણા તથા દહીં નાખી થવા દેવું. ગોસ બરાબર ચડે કે કેસર તથા મલાઇ નાખવી, તળેલાં બદામ ને પીસ્તાં સાથના કાંદાનો અરધો ભાગ નાખવો ને મીકસ કરવું. બાકીનો અરધો ભાગ એક ડીશમાં ગોસ નાખી તેની ઉપર ભભરાવવો.

બેન્ગના કટલેત્સ ગોસની ઝેવીના.

૧ રતલ ગોસ.	૬ કડી લસણ.	૪ ચમચા વુસ્ટર સૉસ.
૪ બેન્ગ.	૧૥ ચમચી મરચાંની ભૂકી.	૩ ચમચા ગુલાબ.
૧ કાંદો.	૦૥ ચમચી હળદ.	૨ ચમચા ખાંડ.
૧ ઝુડી કોથમીર	૦૥ ચમચી મરી.	૨ ઈંડાં.
૭ મરચાં.	૨૥ ચમચી મીઠું.	૩ ચમચા રવો.
૧ મોટો ટુકડો આદુ.	૨ ચમચી શેરી.	ઘી ખપ મુજબ.

બેન્ગની બળી કાઢી, ડૂબે તેટલાં પાણીમાં એક ચમચી મીઠું નાખી બેન્ગ બાફવાં. ગોસને સમારી ટુકડા કરવા. કોથમીર, મરચાંને બારીક કાપવું. કાંદો છુંદણનો કાપવો, આદુ લસણ પીસવું.

બેન્ગમાંથી દરેકના ત્રણ ટુકડા કરી તેને હળદ, મરી, લગાડવી. પછી તેને રવો લગાડીને દાબવા ને કટલેત્સ માફક થાપવા. એક કઢાઇમાં ઘી કકડાવવું. ઈંડાંને આખાં ભાંગી મીકસ કરી કટલેત્સને તેમાં બોળી તળી કાઢવા.

એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગનો કાંદો તળવો. તેમાં ગોસ તથા ૧૥ ચમચી મીઠું નાખવું. ગોસ તતરેને ૭ કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. એક કપ ઝેવી રહેને ઉતારવું.

થોડાં ઘીમાં કાપેલાં કોથમીર, મરચાં ને મરચાંની ભૂકી નાખી ભુંજવું. ભુંજાય કે ગોસની ઝેવી નાખી દેવી. તેમાં એક કકરો પડે કે બધા કટલેત્સ મુકી દેવા. ઢાંકણ ઢાંકી થવા દેવા. એક કપમાં શેરી, ખાંડ, સૉસ અને ગુલાબ મીકસ કરવો. એ મેળવણી કટલેત્સ પર ફરતી રેડી દેવી. ઝેવી ઘટ થાય ત્યાં સુધી રાખી લચલચતું થાયને ઉતારવું.

મટન ટોસ્ટ.

૧ રતલ ગોસ.	૨ ચમચી મીઠું.	૧ ચમચો ખાંડ.
૦૧૧ રતલ કાંદા.	૦૧૧ ચમચી જીરું.	૪ ઈંડાં.
૧ ઝૂડી કાથમીર.	૦૧૧ ચમચી મરી.	૦૧૧ રતલ ઘી.
૭ લીલાં મરચાં.	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી.	૦૧૧ રતલ પટેટા.
૧ આદુનો ટુકડો.	૦૧૧ ચમચી ગરમ મસાલો.	૧ ચમચો માખણ.
૫ કડી લસણ.	૧ ચમચો સરકો.	૮-૧૦ પાંઉંની સ્લાઇસ.

ગોસને કાપી ઝીણી બોટી કરવી, કાંદાને ઝીણા છુંદણના કાપવા, કાથમીર, મરચાં કાપવાં, આદુ લસણ પીસવું.

કાંદાને ઘીમાં તળી અંદર આદુ લસણ નાખી વધારવું. પછી તેમાં ગોસ તથા બધો મસાલો, કાપેલી કાથમીર, મરચાં તથા ૧૧૧ ચમચી મીઠું નાખી ભુંજવું. ભુંજાય કે પાણી રેડી ગોસ ચડવા દેવું. ગોસ ચડે ને ખાંડ તથા સરકો નાખી તતરવા દેવું. ઘી ઉપર આવેને ઊતારવું. ઠંડું પડે ને ૩ ઈંડાંને મીક્સ કરી, મેળવણીમાં નાખી, ચુલે મુકી અકુરી માફક ઘટ કરવું.

પટેટાને બાશી મેંશ કરવા. પછી અંદર માખણ, બાકી રહેલું મીઠું ને મરી નાખી મેળવવું.

પાંઉંની બધી સ્લાઇસના કાંદા કાઢી નાખવા. પછી ઘીમાં તેનું અકેક પડ લાલ તળવું. પછી તે તળેલાં પડ પર ગોસની મેળવણીમાંથી થોડું મુકી, તે ઉપર પટેટાનું પડ સફાઈથી પાથરી દેવું. વચમાંથી સહેજ ઉપ-સેલું રાખવું. એક ઈંડાંને ચઢાવી, પટેટા પર તે જરા લગાડી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજ કાઢવું.

મદ્રાસી સ્ટફ્ડ મરઘી.

૨ મરઘી.	૧૦ એલચી.	૨ નાના ચમચા ચારોલી.
૦૧૧ રતલ ઘી.	૧૫ લવંગ.	૦૧ રતલ દહીં.
૩ કાંદા.	૧૫ લાલ મરચાં.	૦૧૧ રતલ મલાઈ.
૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી હળદ.	૯ તમાલ પત્રના પાંદડાં.
૮ કડી લસણ.	૧ નાનો ટુકડો તજ.	૦૧૧ નાળિયેર.
૨ ચમચા મીઠું.	૨ ઐસ બદામ.	૪ નાના ચમચા ખાંડ.
૧ ચમચી જીરું.	૨ ઐસ પસ્તાં.	...
૨ ચમચા ખસખસ.	૨ ઐસ દરાખ.	...

મરઘીને સમારી આખીજ રાખવી. એ કાંદાને વધારના કાપવા. આદુ લસણ જુદુ પીસવું. નાળિયેરને ખમણી બારીક પીસવું. બાકીના બધા મસાલાને બારીક પીસવો. બદામ, પસ્તાં, ચારોલીને બારી જલતાં કાઢવાં. દરાખને સમારી ઘેવી. એક કાંદો ઝીણો કાપવો. પછી એ બધા મેવા સાથે એ કાંદો તથા ખાંડ ભેળી બારીક પીસવું. તેમાં અર્ધી મલાઇ મીક્સ કરવી.

મરઘીને ઘોષ, નદી આગળનું ચામડું કાપી, આખી નદી કાપી કાઢવી. બેઉ પગની વચ્ચેમાં લાગ કાપી, તેમાંથી આંતરડાં વગેરે કાઢી નાખવું. પછી તેમાં પેલો પીસેલો મસાલો તથા મેવો ભરી દેવો. નદી આગળનું ચામડું વાળીને સીવી દેવું. પગની વચ્ચેના ગાળો પણ સીવી દેવો. પછી બેઉ પગની જાંગ તથા સીનાને આરપાર, એક સુધયો યા લાકડાની સળી પોષ બેડી દેવું. નીચેના પગને દોરીથી પછવાડેના લાગ સાથે બાંધી દેવા. બેઉ પાંખોને પીઠ આગળ વાળી દેવી. પછી એક તપેલીમાં એ બેઉ મરઘી અને મીઠું નાખી તેમાં ૮ કપ પાણી રેડી બાફવા મુકવી. પછી ત્રણ કપ જેટલી ઝેવી રહે કે ઉતારી પાડવી.

બીજી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં વધારનો કાંદો બદામી તળવો. તેમાં આદુ લસણ વધારી, જીરું કે પીસેલો મસાલો તથા નાળિયેર નાખવું. સોડમ નીકળે કે પેલી મરઘી તથા તમાલ પત્ર નાખી ફેરવીને ઝેવી નાખી દેવી. મરઘી બરાબર ચડે કે દહીં ને બાકીની મલાઇ નાખી મીક્સ કરવી, ને અંગારે અથવા ધીમી આંચે રાખવું. ઘી ઉપર આવે ને ઉતારી પાડવું.

મરઘીનું ઝંગોલી પાઠ.

૧ મરઘી.	૧ ઝુડી કોથમીર.	૧ ચમચો સરકો.
૦૧૧ રતલ પટેટા.	૪ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો મીઠું.
૦૧ રતલ ઘી.	૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી.	૬ બાફેલાં ઇંડાં.
૨ કાંદા.	૧ ચમચી ગરમ મસાલો.	૨ પાઉં.
૦૧ રતલ ગ્રીનપીસ.	૧ ચમચી ખાંડ.	નવટાંક દુધ.
૧ આદુનો ટુકડો.	૧ ચમચો મેડો.	૪ મોટા ટામેટાં.
૭ કડી લસણ.	૨ ચમચા વુસ્ટર સૉસ.	૦૧ રતલ ચીઝ.
૦૧ રતલ માખણ.	૨ ચમચા લીંબુનો રસ.	...

મરઘીને સમારી કટકા કરી સાફ કરવી. બાફેલાં ઇંડાંની સ્લાઇસ કરવી. આદુ લસણ પીસવું. કોથમીર મરચાં ઝીણા કાપવાં. ચીઝને ખમણવું. પટેટાને બારી સ્લાઇસ કરી ઘીમાં બદામી રંગના તળવા. તેમાં થોડું મીઠાં પાણી

નાખી તે સુકાયને ઉતારી પાડવું. તેજ ઘીમાં ટાંમોટાંની સ્લાઇસ કરી તળવી. કાંદાને છોલી વધારના કાપવા.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદાને બદામી તળવો. પછી આદુ નાખી વધારવું. તેમાં મરચાંની ભૂકી તથા મેડો નાખી સહેજ ભુંજવું. ભુંજાય કે મરઘીના કટકા તથા એક ચમચો મીઠું નાખવું. બરાબર તતરે ને ૬) કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. ઢાંકણ પર પાણી આપી જરૂર પડે તો અંદર નાખવું. મરઘીનું પાણી અધું બળવા આવે કે કાપેલી કાથમીર મરચાં તથા વટાણા નાખી દેવા. મરઘી બરાબર ચડે ને બે કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારવી. પાંઉંની એક સરખી સ્લાઇસ કાપવી અને ચુલાપર લોઢી યા ઢાંકણું મુકી ઉપર થોડી સ્લાઇસો મુકી ઘણું જલદી પડ ફેરવ્યા કરવું. તદ્દન સપાટ અને શીકા લાલ રંગના બેઉ પડ ભુંજાય ને કાઢવી. દરેક સ્લાઇસના બેઉ પડ ઉપર માખણ લગાડવું. મરઘીની ગ્રેવી ઠંડી પડે ને અર્ધા ગ્રેવીમાં ખાંડ, વુસ્ટર સૉસ, લીંબુનો રસ, સરકો અને ગરમ મસાલો ભેળવો. બાકીની ગ્રેવીમાં દુધ ભેળી તેમાં પાંઉંની સ્લાઇસોના બેઉ પડ ભીંજવાં.

એક ઊંડુ પાષ ડીશ લઇ, તેને માખણ લગાડી તેના તળીયામાં સમાય તેટલી પાંઉંની સ્લાઇસ ગોઠવી, ઉપર ચીઝનો ભૂકો ભભરાવવો. તે પર મરઘીના કટકાનું પડ કરવું. તે ઉપર પટેટા, ટાંમોટાં, તથા ઈંડાંની સ્લાઇસ અવાર નવાર ગોઠવવી. તે પર થોડો ચીઝનો ભૂકો ભભરાવવો. પછી તેમાં પેલી ખટાશ ભેળેલી ગ્રેવી ભેળી દેવી. બાકી રહેલી પાંઉંની સ્લાઇસો પાસે પાસે બરાબર ગોઠવી દેવી અને ઉપર વધેલું ચીઝ ભભરાવવું. તે ઉપર માખણના છુટાં છુટાં ડપકાં મુકી દેવાં, અને ભઠ્ઠીમાં મુકી પાંઉં ઉપરથી મજેદનું કકરું ને લાલ થાય ને કાઢવું.

મરઘીનો ખુરમો (હૈદ્રાબાદી).

૧ મરઘી	૨ રતલ દહીં	૧૦ લીલાં મરચાં
૩ કાંદા	૧ મુઠી બદામ	૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૨ ચમચો ઘી	૧ મુઠી દરાખ	૧૦ ચમચી ગરમ મસાલો
૧ ચમચો ખાંડ	૧ ટુકડો આદુ	૧ ચમચી હળદ
૧ ચમચો મીઠું	૬ કડી લસણ	૧૦ ચમચો મરી
૧ આનાભાર કેસર	૧ ઝુડી કાથમીર	...

દહીંને કપડાંમાં બાંધી બે ત્રણ કલાક ટાંગી રાખી મટ્ટો કરવો. કાંદાને

વધારના કાપવા. કાથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. આદુ લસણ પીસવું. મરઘીને સમારી કટકા કરી ઘોવી. બદામને બારી રસાખસ કરવી.

એક ચમચા ઘીમાં બદામને તળી સાથે દરાખ તળી કાઢવી. પછી તેજ ઘીમાં એક કાપેલો કાંદો નાખી બદામી તળવો. પછી આદુ લસણ નાખી તે સહેજ ભુંગળ કે મરઘીના કટકા તથા મીઠું નાખવું. તતરેને છ કપ પાણી રેડી મરઘી ચડવા દેવી. મરઘી ચડી રહે ને બધું પાણી સુકાય ત્યાં સુધી ચુલે રહેવા દેવી. કેસરને સેકી દહીંના મઢામાં મીકસ કરવી. બીજી તપેલીમાં બાકીના ઘીમાં બાકીના બે કાંદાને બદામી તળવો. તેમાં કાથમીર મરચાં તથા બધો મસાલો નાખી ભુંગવો. પછી ખાંડ તથા કેસર સાથના દહીંનો મઢો નાખી તરત ઉતારી પાડવું, તે પછી બધાંને ચુલાપરની મરઘીમાં ભેળી દેવું. ધીમી આંચે રાખી ઉતારી પાડવું.

મલાઇ કરી.

૨ ચીકન	૨ ચમચા ખસખસ	૩૦ બદામ.
૨ કાંદા	૧૧ ચમચો મીઠું	૦૧ તોલો કેસર.
૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૨ ચમચા ઘી	લીંચુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ
૧ ચમચી મરી	૧ ટુકડો આદુ	૨ શેર દૂધ
૧ નાનો ચમચો કરી	૬ કડી લસણ	...
પાઉડર	૧ સુકાં કોપરાનો કટકો	...

ચીકનને સમારી કટકા કરી ઘોવા. કેસરને બે ચમચા ગરમ પાણીમાં ભીંજવવી. કાંદાને છુંદણના કાપવા. ખસખસ, બદામ, કોપરાને બારીક પીસવું. આદુ લસણ પીસવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદાને બદામી તળવો. તેમાં પીસેલું આદુ લસણ નાખી સહેજ ભુંગવું. ભુંગળ ને ચીકનના ટુકડા નાખી દહ લાલ થવા દેવું. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો, કરી પાઉડર, મરચાંની ભૂકી, મરી તથા મીઠું નાખવું. મરઘી તતરે કે દૂધ નાખી દહ મરઘી દૂધમાં ચડવા દેવી. દૂધ ઉભાય નહિ તેની સંભાળ રાખવી. અને અવારનવાર ચમચ ફેરવવી. મરઘી ચડે ને કેસરનું પાણી નાખી ધીમી આંચે થોડો વખત રાખી ઉતારતી વખતે લીંચુનો રસ ભેળવો.

મસાલાની મરઘી.

૧ મોટી મરઘી.	૧ ચમચો મેડો	૩ લીલાં મરચાં
૦૧૧ રતલ પટેટા	૦૧૧ બાટલી તાડી	૬ લવંગ
૦૧૧ રતલ ગાજર	૪ બાફેલાં ઈંડાં	૬ એલચી
૦૧૧ રતલ ઝીણાં કાંદા	૧ દુકડો આદુ	૧ દુકડો તજ
૨ મોટા કાંદા	૬ કડી લસણુ	૧ ચમચી જીરું
૨ મોટા ચમચા ધી	૭ લાલ મરચાં	૧ ચમચી હળદ
૧ ચમચો મીઠું	૧ ઝુડી કોથમીર	૧૦ મરીના દાણા

મરઘીને સમારી કટકા કરી ઘોવી. એ કાંદાને વધારના કાપવા. પટેટા ગાજરના નાના દુકડા કરવા. ઝીણા કાંદાને છોલી આખાજ રાખવા. કોથમીર, મરચાંને બારીક કાપવું. બાકીનો મસાલો બારીક પીસવો. આદુ લસણુને જીરું પીસવું.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી કકડે કે કાંદાને બદામી તળવો, તેમાં આદુ લસણુ નાખી, સહેજ ફેરવીને મેડો નાખવો. તે ભુંજાય કે પીસેલો મસાલો નાખી દેવો. મસાલો ભુંજવાનો સોડમ નીકળે કે મરઘી તથા મીઠું નાખી દેવું. તેમાં મોટાં ૪ કપ પાણી રેડી, મરઘી ચડવા દેવી. મરઘી અધકચરી ચડે કે તેમાં કોથમીર, મરચાં, ઝીણા કાંદા, તથા ગાજરના દુકડા નાખી દેવા. થોડે વારે પટેટા નાખવા. મરઘી બરોબર ચડવા આવે કે તાડી નાખી દધ ચુલાની આંચ ધીમી કરી થવા દેવું. થોડી ટ્રેવી રહે કે એક ડીશમાં કાઢી આજીબાજી બાફેલાં ઈંડાંના ફાડચાં મુકવાં.

સીકના કવાબ (હૈદ્રાબાદી)

કવાબ મારે.

૧ રતલ ગોસ	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૮-૯ બદામ
૧ મુડી ચણાની દાળ	૧૧૧ ચમચી મીઠું	૧ ઝુડી કોથમીર
૧ દુકડો આદુ	૫ એલચી	૬ લીલાં મરચાં
૭ કડી લસણુ	૫ લવંગ	૭ પુદણાના પાંદડાં
૦૧ ચમચી જીરું	૧ દુકડો તજનો	૨ ચમચી ઘી
૦૧ ચમચી ધાણાજીરું	૧ ચમચી ખસખસ	...
૦૧૧ ચમચી હળદ	૧ ચમચી ચારોલી	...

ઉપર લલરાવવા માટે.

૧ કાંદા	૨ ઝુદણાના પાંદડાં	થોડી કાથમીર
૧ મરચું	૨ લીંબુ.	...

આદુ લસણને પીસવું. ગોસને સમારી ઘોષ તેને મશીનમાં પીસવું. પછી તેને પીસેલું આદુ લસણ તથા મીઠું લગાડવું. ચણાની દાળને લોઢી પર ભુંછ, પાટા પર બારીક પીસવી. કાથમીર, મરચાં, ઝુદણાને બુદું પીસવું. બાકીના બધા મસાલા સાથે બદામ, ચારોલી પીસવી. પછી એ બધાને ખીમામાં ભેળી તેને પાટા પર બારીક પીસી કાઢવો. બધું પીસ્યા પછી એક કલાક આથી રાખવો.

કવાળ ભુંજવાની લોખંડની સીક આવે છે, તે પર ઘીનો હાથ લગાડવો. ખીમાના ત્રણ ભાગ કરવા. અને તેના લંબગોળ આકારના ત્રણજ કવાળ બનાવવા પછી તેમાં પેલી સીક આરપાર ખોસી દેવી. પછી હાથે દાખીને જરાકખી ફાટ વગરનો કવાળ થાય કે ખીમા ઉપર દોરી વિંટાળી દેવી. દોરી ગોળને ગોળ બાંધી જવી. પછી એક સગડીમાં અંગાર તપાવી તેની ઉપર કવાળની સીક મુકી કવાળ ભુંજવા. અવાર નવાર સીકને ફેરવ્યા કરવી. થોડે વારે ઉપર ઘી લગાડવું. કવાળ મળના ભુંજાય કે સીક ઉપરથી ઉતારી લેવા.

કવાળને એક પ્લેટમાં મુકવા. કાંદા, ઝુદણા તેમજ કાથમીર મરચાંને ઝીણું કાપી કવાળ પર લલરાવવું, અને આબુઆબુ લીંબુની સ્લાઇસ ગોઠવી ટેબલપર મોકલવું. કવાળ ગરમ ગરમ વધારે ટેસ્ટ લાગશે.

સીંકમપુર કવાળ (હૈદ્રાબાદી.).

ખીમા માટે:—

૧ રતલ ખીમો	૧૧ ચમચી મીઠું	૪ લવંગ
૧ ટુકડો આદુ	૧ ચમચી ચારોલી	૧ નાનો તજનો ટુકડો
૭ કડી લસણ	૭ બદામ	૨ ઈંડાં
૪ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો ધાણા	પાંઉંનો ફ્રસ્ટ ખપ મુજબ
૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચો ખસખસ	ઘી તળવા સાડ ખપ મુજબ
૧ ચમચી હળદ	૪ એલચી	...

મેળવણી માટે:—

૨ ઐસ બદામ	૨ લીલાં મરચાં	૦૧ રતલ મલાઈ
૨ ઐસ દરાખ	૨ કાંદા	...
૧ ઝૂડી કાથમીર	૧ ચમચી ખાંડ	...

ખીમા માટે—આદુ, લસણુને પીસવું. ખીમાને પીસેલું આદુ લસણુ, મીઠું લગાડી ા કલાક આથી મુકવો. પછી લોઢી પર નાખી તેને ભુજવો. બધો રંગ એક થાયને ઉતારવું. પછી તેમાં લીલાં મરચાં, હળદ, મરચાંની ભૂકી, ખસખસ, ધાણા, ચારોલી, એલચી, લવંગ. તજ નાખી પાટા પર ખારીક પીસવો.

મેળવણી માટે—કાંદાને ખીમાના મશીનમાં પીસવા. કાથમીર મરચાંને ખારીક કાપવું. બદામને બાશી તેની સ્લાઇસ કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોવી. પછી બદામ દરાખને એક ચમચા ઘીમાં તળી કાઢવી. એ સર્વને મલાઇ સાથે મીક્સ કરી બાળુ રહેવા દેવું.

ખીમો પીસાઇ રહે કે તેના લીંચુ જોટલા મોટા ગોળા કરી, હાથે દાખીને તેનું કુલું કરવું. પછી તે ખાડાની વચમાં મેળવણીમાંથી અંકેક ચમચો મેળવણી મુકી સફાઈથી તેનું મોઢું બંધ કરી દેવું, અને તેને દાખીને પેટીસ માફક ચપટા આકારના કવાબ કરવા. તે કવાબને પાઉંના કસ્ટમાં લપેટવા. ઈંડાને ચઢાવી, તેમાં કવાબો બોળી ઘીમાં તળી કાઢવા.

સોસ ગોસનો દહીંમાં.

૧ રતલ ગોસ	૮ લીલાં મરચાં	૧ શેર દહીં
૧ ટુકડો આદુ	૨ ચમચા ઘી	૩ ઈંડાં.
૫ કડી લસણુ	૧૦૦ ચમચો નીમક	૨ ચમચા વુસ્ટર સોસ
૧ ચમચી જીરું	૧ મોટો કાંદો	...
૪ ગોવેના મરચાં	૨ ઝુડી કાથમીર	...

ગોસને સમારી કટકા કરી ધોવું. કાંદાને વધારનો કાપવો. કાથમીર મરચાંને ખારીક કાપવું. જીરું ખોખરું કરવું. આદુ લસણુ પીસવું.

એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી કાંદાને બદામી તળવો. પછી તેમાં આદુ લસણુ તથા આખાં લાલ મરચાં અને જીરું નાખવું. ભુંજાય કે ગોસ તથા મીઠું નાખવું. લાલ થાય કે તેમાં ૪) કપ પાણી રેડી ચડવા દેવું. ગોસ ચડે ને એક કપ ઝેવી રહે કે ઉતારી પાડવું. બીજી તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી કકડે કે તેમાં કાપેલાં કાથમીર મરચાં નાખી દેવાં. ભુંજાય કે તેમાં ગોસ નાખી દેવું. ધીમી આંચે રહેવા દેવું.

એક બોલમાં ઈંડાંની સફેદી ચઢાવી તેમાં દાળ ભેળવી. તે બેઉ મીક્સ કરી, તેમાં દહીં તથા વુસ્ટર સોસ ભેળવો. એ મેલવણી ગોસવાળી તપેલીમાં નાખી દેવી. ધીમી આંચે રાખી કકરો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું.

Baked Chops.

૧૨ ચૅપ્સ (ગરદનના ગોસના)	૩ મોટા ચમચા ઘી	૧૧૧ ચમચી મીઠું
૧૧૧૧ રતલ ટાંમોટાં	૪ લીલાં મરચાં	૨ મોટા ચમચા વુસ્ટર સૅસ
૩ કાંદા	૨ ટુકડા આદુ	૨ મોટા ચમચા સરકો
	૬ કડી લસણ	

પેસ્ટ્રી માટે:—

૧૨ ઔસ મેડો	૧ ચમચો બેકીંગ પાઉડર	૨ રતલ ખરફ
૧૨ ઔસ માખણ	૧૧૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ	...
૪ ચમચા ચોખ્ખાનો આટો	૧ ઇંડાંની દાળ	...

બળરમાંથી હાડકાં સાથના તૈયાર મંગાવેલા ચૅપ્સને ધોવા. આદુ લસણ ને મરચાંનો મસાલો પીસવો. કાંદાને છુંદણના કાપવા. એક તપેલીમાં થોડું ગરમ પાણી કરી તેમાં ટાંમોટાંને બોળી તેની જાલ કાઢી લેવી.

એક કલાઈના વાસણમાં વુસ્ટર સૅસ, સરકો, મીઠું, ને પીસેલો મસાલો નાખી મીક્સ કરવો, તેમાં ચૅપ્સ નાખી એક કલાક સુધી આથી રાખવા.

બે ચમચા ઘી કકડાવી તેમાં કાંદો બદામી રંગનો તળી તેમાં પેલા ચૅપ્સ, સૅસની મેળવણી સાથેજ નાખવા. સાથે ટાંમોટાં પણ નાખવાં. તપેલીની અંદર જાય એવું ઢાંકણ ચૅપ્સ પર ઢાંકી તે પર વજન મુકવું. આસરે ૫-૬ મિનિટ પછી વજન ને ઢાંકણ ઉઘાડી તેમાં ૧૧૧ કપ પાણી નાખવું, ઝેવી સુકાય ને ચૅપ્સ તૈયાર થાયને ઉતારવા.

પેસ્ટ્રી માટે—ચોખ્ખાના આટામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. ઇંડાંની દાળમાં બે ચમચા પાણી નાખી મીક્સ કરી રહેવા દેવી. મેડામાં ટેબલ સોલ્ટ નાખી તેને પાણીથી નરમ બાંધવો. પછી તેનો કાગળ જેવો પાતળો રોટલો વણવો. તે ઉપર બધું માખણ લગાડવું. તેની ઉપર બેકીંગ પાઉડર ભેળેલો ચોખ્ખાનો આટો લભરાવી, તે રોટલાના મોટી છરીથી ૧૬ ચોરસ ટુકડા કરવા. માખણનો ભાગ ઉપર આવે તેમ દરેક ટુકડા અંકેકની ઉપર ગોઠવવા. છેલ્લો ટુકડો ઉંધો મુકવો. પછી એક વાસણમાં તે રોટલીના ઢગલાને મુકવો. બીજા વાસણમાં ખરફ મુકી તે પર એ રોટલીનું વાસણ મુકી, તેની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી, ઢાંકણ પર પણ ખરફ મુકવું, એટલે રોટલીના ઢગલાની ઉપર તેમજ નીચે ખરફ આવશે. આશરે ૨૫ મિનિટ પછી તેને ખરફ પરથી કાઢી તેનો

૦૧૧ ઈંચ જેટલો જડો રોટલો વણવો. તેના ૧૨ ભાગ કરવા. દરેક ભાગ પર અંકેકો ચોપ, હાડકું બહાર રાખીને મુકવો, ને તે પર રોટલો વાળી દેવો. એટલે ચોપ પર રોટલીનું પડ આવી જશે. પછી દરેક ચોપ પર પેલી પાણીમાં મીક્સ કીધેલી ઈંડાંની દાળવાળી મેળવણી ઉપરના ભાગ પર લગાડવી, એક ખુમચામાં એ ચોપ્સ ગોઠવી તેમાં બાકીનું ઘી નાખી તેને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવા, ઉપરનું પડ સહેજ ખાઉંન રંગનું ને ચળકતું થાય કે ચોપ્સ બહાર કાઢવા.

Baked Cucumber.

૧૧૧ રતલ કાકડી	૨ મોટા ચમચા ઘી	૪-૫ લીલાં મરચાં
૧ રતલ ગોસ	૧ ચમચી મીઠું.	૧ ઈંડું
૨ કાંદા	આદુનો નાનો ટુકડો	૧ ચમચો વુસ્ટર સોસ

ગોસને હાડકાંથી છુટું પાડી, સાફ કરી ઘોષ, મશીનમાં પીસી કાઢવું. પીસવામાં ૦૧૧ કાંદો સાથે લેવો, બાકીના કાંદા છુંદણાના કાપવા. મરચાં તથા આદુ ઝીણું કાપવું. કાકડી છોલવી. તેને તળિયામાંથી કાપી, જરીથી અંદરનો ગર કાતરી કાઢવો.

કાંદાને બે ચમચા ઘીમાં બદામી રંગનો તળવો. પછી તેમાં કાપેલાં મરચાં તથા આદુ નાખવું. સહેજ લાલ થાય ને તેમાં ખીમો ને મીઠું નાખવું. અરધું કપ પાણી નાખી ખીમો ચડવા દેવો, તતરે ને સોસ નાખી મીક્સ કરી, ઉતારીને એક ઈંડું મીક્સ કરવું.

કાકડીમાં તે ખીમો ચમચાથી ભરવો. એક વાસણમાં તે સઘળી કાકડી ગોઠવવી. તેમાં ૦૧૧ કપ જેટલું પાણી નાખવું. દરેક કાકડી પર થોડું થોડું ઘી નાખી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવી. જરા નરમ થાય ને કાઢવી.

Chicken Merryland.

૨ મરઘી	૨ તજના ટુકડા	૦૧૧ રતલ સોસેજસ.
૧ રતલ ટામોટાં	૧ વાઇન ગ્લાસ રેડ વાઇન	૭-૮ લાલ મોટાં મરચાં
૪ કાંદા	૨ ઓસ ક્રીમ	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૪ ઓસ માખણ	૧ રતલ વટાણા	૦૧૧ ચમચો મેડો
૨૧૧ ચમચા મીઠું	૧ રતલ પટેટા	૪ મોટા ચમચા ઘી
૬ કડી લસણ	૦૧૧ રતલ ગાજર	...
૧ આદુનો ટુકડો	૩ ઈંડાં	...

મરઘીને સમારી કટકા કરી ઘોવી, કાંદાને છુંદણુના કાપવા, આદુ, લસણુ ઝીણું કાપવું, ટાંમોટાંની સ્લાઇસ કાપવી, પટેટાને સમારી તેનો વરખ કાપી, બે મોટા ચમચા ઘીમાં તળી કાઢવા, ગાજરના ઝીણા દુકડા કાપવા. એક તપેલીમાં દોઢ કપ પાણી તથા ૦૧ ચમચી મીઠું નાખી ગાજરને બાફવા મુકવાં, વટાણુને પણ એક તપેલીમાં પાણી નાખી ચુલે મુકી બાફવા.

એક તપેલીમાં ૩ ઐસ માખણુ નાખી તેમાં કાંદા બદામી તળવા, પછી તેમાં મરઘીના દુકડા, આદુ, લસણુ, બે ચમચા મીઠું, તજ, તથા સુકકાં મરચાં નાખી લાલ કરવું. પછી તેમાં ૭-૮ કપ પાણી નાખી મરઘી ચડવા દેવી. એક ઐસ માખણુમાં મેડો મીક્સ કરવો. મરઘી ચડે ને એક કપ જોટલી ગ્રેવી રહે કે તેમાં એ મેડો નાખવો. જરા ફેરવી વાઇન ને કીમ નાખી તરત ઉતારી પાડવું.

સોસેજસના નાના કટકા કરવા, ઇંડિંની દાળમાં ૦૧ ચમચી મીઠું ને મરચાંની બૂકી મીક્સ કરવી, એક કઢાઇમાં બાફીનું ઘી કકડાવવું, ઇંડિંની મેળવણીમાં સોસેજસના કટકા બોળી કકડાવેલાં ઘીમાં તળી કાઢવા.

એક ફ્રેટ ડીશમાં વચ્ચે મરઘીના દુકડા ગ્રેવી સાથે ગોઠવવા, આજુ બાજુ થોડે થોડે અંતરે વટાણુના ઢગલા મુકવા, તેની પાસે ગાજરના દુકડા, સોસેજસ ને ટાંમોટાંની સ્લાઇસ ગોઠવવી. પટેટાના વરખને છુટો Serve કરવો.

Chops in Cases (Fried).

૧૨ ચૉપ્સ (ગરદનના ગોસના)	૫ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી સોડા બાઇકાર્બ
૩ કાંદા	૧ આદુનો દુકડો	૦૧૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ
૧૧ મોટો ચમચો માખણુ	૫-૬ કડી લસણુ	૦૧ ચમચી સફેદ દળેલાં મરી
૧૧ મોટો ચમચો સેલેડ ઑઇલ	૧ ચમચી મીઠું	૧ બટર પેપર (વીટાળવા માટે)
૧ મોટો ચમચો વુસ્ટર સૉસ	૦૧૧ રતલ ફ્રેન્ચ બીન્સ	૬ મોટાં ટામોટાં-સ્ટફ કરવા માટે
૦૧૧ રતલ ટામોટાં	૦૧૧ રતલ પટેટા	૬ મોટાં ટામોટાં-સ્ટફ કરવા માટે
	૧ રતલ વટેણાંની શીંગ	...

કાંદા છુંદણુના કાપવા, મરચાં ઉભાં ચીરવાં. આદુ તથા લસણુને

ઝીણું કાપવું. ફ્રેન્ચબીન્સના વાખ કાઢી આખીજ રાખી, સુતરે ૪-૫ ફ્રેન્ચબીન્સની ઝુડીઓ બાંધવી. એક તપેલીમાં પાણી ગરમ કરી, તેમાં એ ઝુડીઓ નાખવી. ચડેને પાણીમાંથી કાઢી લેવી, ને સુતર કાઢી નાખવું. પટેટાને છાલ સાથેજ આરી કાઢવા. ઉતારીને છાલ છોલી મેશ કરવા. વટાણા બાફવા માટે એક તપેલીમાં પાણી ગરમ કરી, તેમાં સોડા બાઇ કાર્બ નાખી, વટાણા નાખવા. વટાણા બફાય કે ઉતારી પાણીમાંથી કાઢી લેવા. બા રતલ ટામોટાં ઝીણું કાપવાં.

બજારમાંથી તૈયાર કરેલા ચૅપ્સ મંગાવી તેને ઘોષ કાઢવા. પછી મલમલના કટકાએ જરા લુછીને કેરડા કરવા. મોટી છરીથી માંસ પર થોડાં છુંદણાં પાડવાં.

એક તપેલીમાં થોડો છુંદણાંનો કાચો કાંદો નીચે પાંચરી તેની ઉપર ચૅપ્સ છુટા મુકવા. બાકીનો છુંદણાંનો કાંદો તેની ઉપર ભભરાવવો. ચીરેલાં મરચાંને તે પર છુટાં છુટાં નાખવાં. પછી કાપેલું આદુ લસણ, સેલેડ ઑઇલ, વુસ્ટર સૉસ, મીઠું ને એક ચમચો માખણ નાખવું. તે પર એક નાની તપેલીનું અંદર ઉતરી નય તેવું ઢાંકણ ઢાંકી તે પર કંઈ પણ વજન મુકી તપેલી ચુલે મુકવી. અને તપેલી પર બીજું ઢાંકણ ઢાંકવું. તેની ઉપર પાણી આપવું. પછી થોડેક વારે નીચેનું ઢાંકણ તથા વજન કાઢી તેમાં કાપેલાં ટામોટાં નાખવાં. ચૅપ્સ ચડે ત્યાં સુધી ઢાંકણ પરનું પાણી અંદર નાખ્યા કરવું. ચૅપ્સ ચડે ને થોડી ગ્રેવી રહે કે ઉતારવું.

ચૅપ્સ ચડે તેટલાં ૬ ટામોટાં ઉપરથી સફાઈથી કાપી તેના ગાળામાંથી છરી વડે અંદરનો ગર સંભાળથી કાઢી નાખવો. બાફેલા વટાણામાં ૧ ચમચી મીઠું ને મરી બેળી તે વટાણા કેતરેલાં ટામોટાંમાં ભરવા.

ચૅપ્સની સાઇઝ પ્રમાણે બટર પેપરના ટુકડા કરવા. ચૅપનું હાડકું બહાર રહે તેવી રીતે બટર પેપર પર દરેક ચૅપ મુકી કાગળના છોડા વાળી દેવા. એક ક્રાઇંગ પેપરમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ ચૅપ્સ તળી કાઢવા.

મેશ કીધેલા પટેટામાં બાકીનું બા ચમચો માખણ ને બા ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ નાખી મીક્સ કરવું. એક મોટી ફ્લેટ ડીશમાં મેશ પટેટો મુકવો, ને આસપાસ ફરતા ઉભા ચૅપ્સ મુકવા. તેની આસપાસ ફ્રેન્ચબીન્સ ગોળ ફરતી છુટી છુટી ગોઠવવી, ને વચ્ચે વચ્ચે છુટાં છુટાં સ્ટફડ ટામોટાં ગોઠવવાં.

Italian Chops.

૮ કે ૯ ચૅપ્સ	૧ મોટો ચમચો વુસ્ટર	૦૧ રતલ પટેટા
૩ કાંદા	સૅસ	૦૧૧ રતલ વટાણા
૧ ઔસ માખણ	૪ ઔસ બેકન	૧ શીશી ટમાટો સૅસ
૧ નાનો દુકડો આદુ	૧ મોટો ચમચો મેડો	૦૧૧ ચમચી ટેબલ સૅલ્ટ
૫ લીલાં મરચાં	૨ ઇંડાંની દાળ	૦૧ રતલ ઘી
૧ ચમચો મીઠું	૧ પાઉંતો ક્રસ્ટ	...

મરચાંને ચીરવાં. આદુની સ્લાઇસ કાપવી. કાંદાને બારીક કાપવા.

ગરદનના ગોસમાંથી એકેક હાડકાં સાથનું માંસ છુટું પાડી ચૅપ્સ કરવા. તે દરેક ચૅપને ઘોષ તેમાં વુસ્ટર સૅસ ને મીઠું નાખી એક કલાક સુધી આથવા. પછી એક તપેલીમાં તે ચૅપ્સ ગોઠવી તે પર ચીરેલાં મરચાં, આદુની સ્લાઇસ, માખણ અને ઝીણા કાપેલા કાંદા નાખી ચુલે મુકવું. તપેલીની અંદર બેસતું ઢાંકણ આવે એવું ઢાંકણ ઢાંકવું પછી તે પર વજન મુકવું. વીસેક મિનિટ પછી ઢાંકણ ઉઘાડી ચૅપ્સનું ૫૩ ફેરવવું. તેની અંદર બેકન કાપી તે નાખવું. પછી એક કપ પાણી નાખી ઢાંકણ ઢાંકવું. ઢાંકણ પરનું પાણી અંદર નાખવું. ચૅપ્સ ચડે ને અર્ધા કપ જેટલી ઝેવી રહે કે ઉતારી પાડવા. તપેલીમાંથી ચૅપ્સ એક જુદા વાસણમાં બહાર કાઢી લેવા. હંડા પડેને બે ઇંડાંની દાળ અંદર નાખી, દાળમાં ચૅપ્સ ભોળવા. પાઉંતો ક્રસ્ટમાં તે ચૅપ્સ લપેટી દેવા. એક ફ્રાઈગ પેનમાં ઘી કકડાવી તેમાં બધા ચૅપ્સ તળી કાઢવા.

ચૅપ્સની ઝેવી જે તપેલીમાં રાખી છે, તેમાં મેડો, ને અર્ધી ચમચી માખણ રાખીને બાકીનું માખણ મીક્સ કરવું.

તપેલી ચુલે મુકી ઝેવી ઘટ થાય ને ચમચાએ ફેરવી તપેલી ચુલા પરથી ઉતારવી.

પટેટાને બારી, છોલી મેંશ કરવા. તેમાં અર્ધી ચમચી ટેબલ સૅલ્ટ ને અર્ધી ચમચી માખણ મીક્સ કરવું. વટાણા છોલવા. એક તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી તેમાં વટાણા ને અર્ધી ચમચી મીઠું નાખી ચુલે મુકવા. બકાય ને પાણીમાંથી કાઢી લેવા.

એક ફ્લેટ ડીશમાં મેંશ પટેટાની લંબગોળ રોંગ કરીને મુકવી. તેના ખાંચામાં વટાણા મુકી, અંદર ઝેવી રેડવી. પટેટાની આસપાસ ગોળ ફરતા ચૅપ્સ ગોઠવી જવા. ચૅપ્સની આસપાસ ગોળ ફરતો ટામોટો સૅસ રેડી જવો.

Omelette d'emince.

૬ ઈંડાં	૧ નાનો ટુકડો આદુ	૧૥ ચમચી મીઠું
૨ મોટા ચમચા ઘી	૪-૫ કડી લસણ	૧ મોટો ચમચો ઘી,
(ઑમલેટ માટે)	૦૧ ઝુડી કાથમીર	(ખીમા માટે.)
૦૥ ચમચી મરી દળેલાં	૫ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ
૧ રતલ ગોસ	૧ મોટો કાંદો	...

આદુ લસણ, કાથમીર, મરચાં ઝીણાં કાપવાં. ગોસને હાડકાંથી છુટું પાડી, ઘોષ મશીનમાં પીસી કાઢવું. તેમાં ઝીણું કાપેલું આદુ, લસણ કાથમીર ને મરચાં તથા એક ચમચી મીઠું નાખી મીક્સ કરવું. કાંદાને પણ બારીક કાપી, ઘીમાં બદામી રંગનો તળવો. પછી તેમાં મીક્સ કાઢેલો ખીમા નાખી, લાલ થાય ત્યાં સુધી તતરવા દેવું. તતરેને પાણી નાખી ચડે ત્યાં સુધી ચુલા પર રહેવા દેવું. પછી અંદર વુસ્ટર સૉસ નાખી ઉતારી પાડવું.

૬ ઈંડાંની સફેદી દાળથી છુટી કરવી. તેમાંથી ત્રણ ઈંડાંની સફેદી છુટી ચઢાવવી. તેમાં ૦૧ ચમચી મીઠું અને ૦૧ ચમચી મરી નાખવું. પછી તેમાં ત્રણ ઈંડાંની દાળ ભેળી મીક્સ કરવું. ખીન ત્રણ ઈંડાંની એવીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરવી. ખીમાના પણ એ સરખા ભાગ કરવા.

એક ક્રાઈગ પેનમાં ઘી કકડાવી તેમાં ત્રણ ઈંડાંની મેળવણી ગોળ ફરતી નાખવી. એક પડ બદામી રંગનું થાય કે ફેરવવું, ને તેની વચ્ચે ખીમાનો એક ભાગ મુકવો. પછી ઈંડાંનું પડ વીંટાળી દેવું. એવી રીતે બે ઑમલેટ કરવા.

Pork and Beans in Tomato Sauce.

૨ રતલ પોર્ક	૬ કાંદા	૧ મોટો ચમચો ગોળ
૧ રતલ ડબલ બીન્સ	૧ નાનું ટીન Tomato	૧ ચમચો મીઠું
૪ ઑસ માખણ	Puree	૧૥ ચમચી મરચાંની ભૂકા

ડબલ બીન્સની અંદર ત્રણ કપ પાણી નાખી બાફવા. બફાય કે ઉપરની ચામડી કાઢી લેવી. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. પોર્કને સમારી ઘોષ ઝીણા ટુકડા કરવા.

એક તપેલીમાં માખણ નાખી તેને ચુલે મુકી, પીગળે કે કાંદો નાખવો, સહેજ બદામી થાય કે તેમાં પોર્કના ટુકડા, મીઠું, Tomato Puree, મરચાંની ભૂકા અને ડબલ બીન્સ નાખવા. એ બધાને ચમચે ફેરવી બે કપ

પાણી નાખવું. ગોળને કાપી ઉપરથી નાખી, ઢાંકણ ઢાંકી પોર્કને અર્ધકચકું ચડ્યા દેવું. પછી તપેલીને ભટ્ટીમાં મુકી પોર્ક ચડે ત્યાંસુધી અંદરજ રાખવી, ચડ્યા પછી ભટ્ટીની બહાર કાઢવી.

Pressed Fowl (Baked).

૧ મરઘી	૪ ઑસ ક્રીમ	૧૦૦ ચમચી ભરી મીઠું
૨ કાંદા	૦૦૦ કપ દૂધ	૦૦૦ ચમચી મરચાંની ભૂટી
૧ નાનો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો મેડો	૨ બાફેલાં ઘીં
૬ લીલાં મરચાં	૧ ઑસ માખણ	...

પ્રેસ્ટ માટે:—

૦૦૦ રતલ મેડો	૦૦૦ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ
૨ ચમચા માખણ	૧ ચમચી મરચાંની ભૂટી.

મરઘીને સમારી તેના ટુકડા કરી ઘોવી. બે કાંદાના મોટા ટુકડા કાપવા, આદુની સ્લાઇસ કાપવી, ત્રણ મરચાં આખાં રાખવાં ને ત્રણ ઝીણાં કાપવાં. એક તપેલીમાં મરઘીના ટુકડા, કાપેલા કાંદા, આદુની સ્લાઇસ, આખાં મરચાં ને એક ચમચી મીઠું તેમજ છ કપ પાણી નાખી તપેલી ચુલે મુકવી. મરઘી ચડે ને એક કપ સુપ રહે કે ઉતારવી. પછી અંદરથી ટુકડા કાઢી તેનો રેસો કરી તેને ખીમાના મશીનમાં પીસી કાઢવું, મરઘીના સુપને ગાળી કાઢવો.

વાઇટ સોસ માટે તપેલીમાં એક ચમચો માખણ ને એક ચમચો મેડો નાખી તપેલી ચુલે મુકવી. માખણ પીગળે કે ચમચાએ મેડો ફેરવી મરઘીનો સુપ નાખી પાછું ચમચાએ ફેરવવું. મેળવણી ઘટ થાય કે થોડું થોડું દૂધ નાખતાં જઈ પાછું ચમચાએ ફેરવવું, ને ખીર જેવી મેળવણી થાય કે ઉતારી સોસ ઠંડો પડે ને તેમાં ક્રીમ, મરચાંની ભૂટી, કાપેલાં મરચાં ને અરધી ચમચી મીઠું તથા મરઘીનો ખીમો મીક્સ કરવો.

પ્રેસ્ટ માટે મારબલની ટેબલપર મેડો નાખવો. પછી તેમાં એક ચમચો માખણ, મીઠું, મરચાંની ભૂટી હાથે મીક્સ કરી પાણીથી નરમ આટો બાંધવો. તેના બે ભાગ કરવા, ને તેને જુદા જુદા વણવા.

મરઘીના મોલ્ડના બે અરધા ભાગ આવે છે, તે દરેકમાં અડેકો પ્રેસ્ટનો રોટલો અંદર મુકી, હાથે દાખી, કીનારીથી બહાર પડતો સઘળો પ્રેસ્ટ છરીથી કાપી કાઢવો. વધેલો પ્રેસ્ટ પાછો વણી તે પર મોલ્ડનું ઢાંકણ દાખી ઢાંકણનો આકાર કાપવો, ને ઢાંકણમાં તે પ્રેસ્ટ મુકવો. મોલ્ડના બંને અરધા ભાગને

સાથે કરી ઉપરની તેમજ સાઇડની પટીઓથી બંને ભાગને જોડી દેવા. તેના નીચલા ભાગમાં મરઘીની મેળવણીમાંથી અરધો ભાગ નાખવો. આફેલાં ઇંડાંને છોલી આખાંજ રાખી તે ઇંડાં અંદર મુકી, બાકીની મરઘીની મેળવણી મોલડમાં ભરવી. (મોલડને થોડુંજ અધુરું ભરવું) ને પેસ્ટ વળગાવેલું ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. એ આખાં મરઘીનાં મોલડને એક ખુમચામાં મુકી ભટ્ટીમાં મુકી આશરે અરધો કલાક અંદર રાખી બહાર કાઢવું. ઠંડુ પડે કે ઢાંકણું ઉઘાડી મોલડના બંને ભાગો છુટા પાડવા, એટલે પેસ્ટવાળો મરઘીનો આકાર બહાર નીકળશે. તેને એક પ્લેટમાં મુકવી.

ઢાંકણ અને મોલડના બંને જુદા ભાગો પર પેસ્ટ મુક્યા અગાઉ એક ચમચો માખણ લગાડવું.

Pressed Fowl (Iced).

૧ મરઘી	૦૧૧ ઔસ જીલેટીન	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂટી
૨ કાંદા	૧૧૧ કપ દૂધ	૨ ઇંડાં
૧ નાનો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો મેડો	૩ રતલ ખરફ
૬ લીલાં મરચાં	૧ ઔસ માખણ	૨ આખાં કાળાં મરી
૨ ઔસ ફીમ	૧ ચમચી ભરી મીઠું	૧ લાલ મરચું

મરઘીને સમારી ટુકડા કરી ધોવી. બે કાંદાના મોટા ટુકડા કાપવા. આદુની સ્લાઇસ કરવી. ઇંડાં બાફવાં. એક તપેલીમાં મરઘીના ટુકડા, કાપેલા કાંદા, આદુની સ્લાઇસ, આખાં મરચાં ને મીઠું તેમજ છ કપ પાણી નાખી, તપેલી ચુલે મુકવી. મરઘી ચડે ને એક કપ ઝેલી રહે કે ઉતારવી. પછી અંદરથી ટુકડા કાઢી તેનો રેસો કરવો. એક કપ સુપ ગાળી કાઢવો. એક તપેલીમાં તે સુપ રેડી તેમાં જીલેટીન નાખી, તપેલી ચુલે મુકવી. જીલેટીન પીગળે કે ચુલા પરથી ઉતારી, ઠંડુ થાય ને તેમાં ફીમ ને મરચાંની ભૂટી ભેળવી. પછી તેમાં મરઘીનો રેસો નાખી ચમચાથી મીક્સ કરીને એ મેળવણી ખરફ પર બંધાવા મુકવી.

મરઘીનું મોલડ કે જેના બે છુટા અરધા ભાગ આવે છે, તેને ઉપરની તેમજ સાઇડની પટીઓથી જોડી દેવા. મરઘીની સહેજ બંધાએલી મેળવણીમાંથી અર્ધો ભાગ તે મોલડમાં નીચેથી નાખવો. આફેલાં ઇંડાં છોલી આખાંજ રાખી તે મેળવણી પર બંને છુટાં મુકવાં, ને બાકીની મરઘીની મેળવણી મોલડની ઉપર મુકી ભરી તેનું નીચેથી ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. એ આખાં મોલડને પાછું ખરફ પર મુકી બંધાવા દેવું.

વાછટ સૌસ માટે એક તપેલીમાં એક ચમચો માખણ ને એક ચમચો મેડો નાખી તપેલી ચુલે મુકવી. માખણ પીગળે કે ચમચાએ મેડો ફેરવી થોડું થોડું દૂધ નાખતાં જઈ મીક્સ કરતાં જવું. મેળવણી દૂધપાક જેવી થાય કે તપેલી ચુલા પરથી ઉતારવી.

મોલ્ડમાં મેળવણી અંધાયાં કે તેનું ઢાંકણ ઉઘાડી એક પ્લેટમાં મરઘીનું મોલ્ડ મુકવું. ઉપરની તેમજ સાઇડની પટીઓ ઉઘાડી મોલ્ડના અંતે અર્ધા ભાગે છુટા કરી દેવા, એટલે આખી બેઠેલી મરઘી બહાર નીકળશે. પછી તે પર પેલો તૈયાર કરેલો વાછટ સૌસ રેડી દેવો. મરઘીની ચાંચ તરીકે લાલ મરચાંને અણી આગળથી કાપી તે અણી ચાંચ આગળ ગોઠવવી, ને આંખ તરીકે કાળાં મરીના બે દાણા મુકવા. એવી રીતે સફેદ મરઘી તૈયાર થશે.

Rolls & Roast Lamb.

૨ રતલ ગોસનો ટુકડો	૧ પાઉં	૧ ચમચો મીઠું
(ખલાં આગળનો)	૧ ચમચી મરી	૩ મોટા ચમચા ઘી
૧ ઇંડું	૧ મોટો ટુકડો આદુ	...
૧ ચમચો મેડો	૭-૮ કડી લસણ	...

પટેટના રોલ્સ માટે—

૧૧૧ રતલ પટેટ	૨ ઇંડાં	૧ ચમચી માખણ
૦૧૧ ચમચી મીઠું	૪ ચમચા ઘી	૦૧૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ
૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ રતલ ફ્રેન્ચ બીન્સ	૦૧૧ ચમચી મરી

પાઉંની સ્લાઇસ કરી તેને ભટ્ટીમાં ભુંજી બહાર કાઢવી. તેને વેલણે વણી ભુકો કરવો, ને ચાલણાથી ચાળી કાઢવો. ઇંડાંમાં મેડો ભેળવો. આદુ લસણનો મસાલો પીસવો.

ગોસને ઘોષ ટુકડો આખોજ રહેવા દેવો. અંદરથી બે ગાંઠ હોય તો કાઢી નાખવી. પછી તેને મીઠું, મરી ને આદુ લસણનો મસાલો, તેમજ ઇંડાંમાં મીક્સ કીધેલો મેડો બધી બાજુએ ફરતો લગાડી આશરે અર્ધો કલાક આથી રાખવું. એક મુઠી ભરી પાઉંનો ભુકો લઈ તે પણ ગોસની સઘળી બાજુએ લગાડવો, ને દોરીએ તે ટુકડાને બાંધવો.

એક ખુમચામાં તે ગોસને મુકી તે પર ઘી નાખી ભટ્ટીમાં તેને મુકી ગોસ ભુંજવા મુકવું. એક બાજુ લાલ થાય ને બીજી બાજુ ફેરવવી. ગોસ નરમ થાય કે બહાર કાઢવું, ને ઠંડુ થાય ને તેની સ્લાઇસ કરવી. ગોસ

જુનવા મુકેલા ખુમચામાંથી ત્રણ ચમચા ઘી રહેવા દઈ બાકીનું કાઢી લેવું. તે ખુમચાને ચુલે મુકી તેમાં એક કપ પાણી નાખી ચમચાએ ફેરવી કકડા પડે કે ઉતારવું. ગોસની સ્લાઇસ એક ડીશમાં ગોઠવી તે પર એ ગ્રેવી રેડી દેવી.

પટેટાને બાફીને ઊલવા, પછી તેને મેશ કરવા. તેમાં મીઠું મરચાંની જૂકી, ને ઇંડાં મીક્સ કરવાં. તે પટેટાના ગોળ થા લાંબગોળ સાધારણ શેપના રોલ્સ કરવા.

ક્રાઈગ પૅનમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડાવવું. બાકી રહેલાં પાઉંના જૂકામાં એ રોલ્સો બોળી ઘીમાં તળી કાઢવા.

ફ્રેન્ચબીન્સના વાખ કાઢી આડકત્રી ઝીણી કાપવી. પછી એક તપેલીમાં પાણી નાખી ચુલે મુકી તેમાં ફ્રેન્ચબીન્સ નાખી બાફી કાઢવી. પાણીમાંથી કાઢી તેમાં માખણ, મીઠું ને મરી મીક્સ કરી, બીજી એક ડીશમાં તે ફ્રેન્ચ બીન્સનો ઢગલો કરવો. તેની આસપાસ પટેટાના રોલ્સ મુકી ગોસ સાથે Serve કરવું.

Steamed Chicken with Mushrooms.

૨ મરઘી	૧ નાનું ડીન Mush-	૪ લીલાં મરચાં
૨ ઑસ એકન	room	૧ ચમચો મીઠું
૨ મોટા ચમચા Tomato	૨ મોટા ચમચા ઘી	૨ ચમચા મેડો
Puree	૧ મોટો ચમચો Red	૦૧ રતલ મેડો જુદો
...	Currant Jelly	...

મરઘીને સમારી તેના ટુકડા કરી ધોવા. એકનની કિનારી કાપવી. મરચાં ઝીણાં કાપવાં.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી ઘી કકડે કે તેમાં મરઘીના ટુકડા નાખી, ઉપર ૦૧ ચમચો મીઠું લલરાવવું. મરઘી લાલ થવા દેવી. બધા ટુકડા અરાબર લાલ થાય કે તપેલીમાંથી બહાર કાઢી લેવા. પછી તેજ તપેલીમાં ઘી વધેલું હોય તેને પાછું ચુલે મુકી તેમાં એ ચમચા મેડો નાખી જુનવો. અંદર એક કપ પાણી નાખી ઘટ થવા દેવું. ઘટ થાય કે ઉતારવું. પછી તેમાં મરઘીના તળેલા કટકા મુકવા. તેની ઉપર બાકીનું અરધો ચમચો મીઠું, મરચાં, Tomato Puree ને જેલી નાખવી, પછી એકનની સ્લાઇસો ને મશરૂમ નાખી અલગે હાથે ચમચો ફેરવી મીક્સ કરવું.

મેડાની અંદર પાણી નાખી તેનો નરમ આટો બાંધવો. તેમાંથી અરધો

આટો તપેલીની કિનારીએ મુકી દધ ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું. બાકીનો આટો, તપેલીની કિનારી ને ઢાંકણ બંને સાથે મળે તેવી રીતે બહારથી બાંધી જવો.

ભઠ્ઠીની અંદર તે તપેલી આશરે ૧ કલાક સુધી રાખવી. પછી બહાર કાઢી કિનારી પરનો બધો મેડો કાઢી લેવો.

Tomato Mince Pie.

૧ રતલ ગોસ	૨ કાંદા	૧ મોટો ચમચો ઘી
૦૧૧ રતલ પટેટા	૧ નાનો ટુકડો આદુ	૩ ચમચા વુસ્ટર સૉસ
૧ રતલ ટામેટાં	૪ મોટાં લીલાં મરચાં	૦૧ ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ
૨ ઔસ માખણ	૧૧ ચમચી મીઠું	...
૨ મોટા ચમચા ભરી ઘી	પાંઉનો ભૂકા	...

ગોસને કાપી હાડકાં કાઢી નાખવાં. તેના ઝીણા ઝીણા ટુકડા કરવા. ટામેટાંની સાધારણ સ્લાઇસ કરવી. પટેટાને બાકીને સ્લાઇસ કરવી. આદુ ને મરચાં ઝીણાં કાપવાં. કાંદાને છુંદણાનો કાપવો.

કાપેલા કાંદાને ઘીમાં લાલ કરી તેમાં ગોસ, આદુ, બે મરચાં ને એક ચમચી મીઠું નાખી ગોસને લાલ થવા દેવું. ગોસ તનરે ને ચાર કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. પછી તેને મશીનમાં પીસી કાઢવું.

એક પાઇ ડીશમાં નીચે ટામેટાંની સ્લાઇસોનો અર્ધો ભાગ ગોઠવવો. પછી તેની ઉપર થોડું ટેબલ સૉલ્ટ ભભરાવવું. તેની ઉપર ખીમાનું પડ કરવું. તે પર પટેટાની સ્લાઇસોનું પડ કરી બાકીનું મીઠું અને બાકીના બે મરચાંનું પડ કરવું. છેલ્લે બાકી વધેલી ટામેટાંની સ્લાઇસનું પડ કરવું. તેની ઉપર સૉસ નાખી પાંઉનો ભૂકા નાખવો. પછી ઉપર થોડે થોડે છેટે માખણ નાખી ભઠ્ઠીમાં ભુજવા મુકવું. પાંઉનો ભૂકા બાઉન રંગનો થાય ને કાઢવું.

માછલીની વાનીઓ.

(ધણી ખરી માછલીની દેશી વાનીઓમાં ઘી લીધું છે, પણ જો કોઈને તેલ પસંદ હોય તો તે ઘીને બદલે તલનું સોજી તેલ લઈ શકે.)

કોલમીનો પાટીઓ. (દોઢીની છાલમાં.)

૩ દળન કોલમી	૮ સુકાં મરચાં	૨ ચમચી મીઠું
૧ નાના દોઢીની છાલ	૨ લીલાં મરચાં	૭ કડી લસણ
૫ મોટા કાંદા	૧ મુઠી આમલી	૦૧૧ ચમચી જરૂર

૦૧ ચમચી હળદ	૧ ઝુડી કોથમીર	૩ ચમચા ઘી
૦૧ ચમચી ધાણાજીર	૧ ગાંગડો ગોળ	...
૦૧ ચમચી મરી	૩ ચમચા મીઠું તેલ	...

કાંદાને છુંદણુનો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ખારીક કાપવું. લાલ મરચાં, લસણ ને જીરુંને ખારીક પીસવું. આમલીને અર્ધાં કપ પાણીમાં ભીંજવી ડોહડું કાઢી, તેમાં ગોળને પીગળાવવો. કોલમીને સમારીને ઘોવી પછી તેમાં એ કપ પાણી તથા એક ચમચી મીઠું નાખી બાફવી. દોઢીની ઉપરની લીલી છાલ પાતળી કાઢી નાખી, પછી તેની જડી છાલ છોલવી, ને તેની ખારીક સલી કરવી. એક તપેલીમાં સલી દૂધે તેટલું પાણી, ૦૧ ચમચી મીઠું ને છાલની સલી નાખવી. પછી તેને ચુલે મુકી નરમ બાફવી.

એક તપેલીમાં તેલ તથા ઘી કકડાવી તેમાં કાંદાને બદામી તળી, તેમાં બધો મસાલો તેમજ કોથમીર, મરચાં, મીઠું નાખી ભુંજવું. ભુંજાય કે બાફેલી કોલમી, તથા દોઢીની છાલ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. બરોબર ભુંજાય કે ૦૧૧ કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. ચડી રહે કે આમલી ગોળનું ડોહડું નાખવું. તતરે ને ઘી ઉપર આવે કે ઉતારવું.

ખારી માછલીનો રસ.

૨ છમણા, યા કોઈ પલુ	૧ ચમચી જીરું	૩ કાંદા.
જાતની માછલી	૬ કડી લસણ	૨ ચમચા ઘી
૧ ઝુડી કોથમીર	૧ ચમચો મેંડો	૦૧ ચમચી હળદ
૮ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો મીઠું	૨ લીંબુ

માછલીને સમારી કટકા કરી ઘોવી, ને એક ચમચી મીઠું લગાડી રહેવા દેવી. કાંદાને છુંદણુના કાપવા. કોથમીર તથા લસણ ખારીક કાપવું. જીરું ખોખરું કરવું. મરચાંને વચમાંથી ચીરવાં.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદો બદામી રંગનો તળવો. કાંદો તળાય ને મેંડો ભુંજવો. પછી કોથમીર, મરચાં, લસણ, જીરું, બાકી રહેલું મીઠું તથા હળદ નાખી, ૪ કપ પાણી રેડવું. ઢાંકણ ઢાંકી રાખવું. થોડેવારે જોશ આવે ને માછલીના કટકા નાખવા. માછલી ચડી રહે ને રસ ઘટ થાય કે તેમાં લીંબુનો રસ કાઢી રેડી દેવો. ધીમી આંચે થોડો વખત રહેવા દઈ ઉતારવું.

(નેપોલીટન રાષ્ટ્ર સાથે આ માછલીનો રસ ખાવો)

જંગળારી માછલી.

૨ છમણા ચા કોઈ પણુ	૧ નાનો દુકડો આદુ	૧ ચમચો મીઠું
જાતની મોટી માછલી	૭ કડી લસણુ	૧ ચમચો ઘી
૨ નાળિયેર	૧ ચમચી જીરું	૧૦-૧૨ કરી લીમનાં
૧ ઝૂડી કાથમીર	૧૫ આખાં મરી	પાંદડાં
૧૨ લીલાં મરચાં	૦૧૧ ચમચી હળદ	૨ લીંચુનો રસ

કાથમીર, મરચાં, આદુ, લસણુ, જીરું ને મરી બારીક પીસવું. નાળિયેરને ખમણીને તેનું દૂધ કાઢવું. છમણાને સમારી આખાજ રાખી તેને પેટમાંથી બધું કાઢી નાખવું. પછી તેને ઘોષ મીઠું લગાડી રહેવા દેવા.

થોડીવારે માછલીને બેઉ સાઈડે ઘી ચોપડવું. તેને લુંજવા માટે સગડીના ઈંગારપર ગ્રીલર મુકી. તે પર માછલી મુકી અવાર નવાર ફેરવ ફેરવ કરવું, ને માછલી લાલ કરવી. પછી એક પહોળા પાટીઆમાં નાળિયેરનું દૂધ, પીસેલો મસાલો, હળદ તથા કરી લીમના પાંદડાં નાખી મીક્સ કરવું, ને ચુલે મુકી બે ત્રણ જોશ પાડવા. રસ ઘટ જોવો થાય કે તેમાં ગ્રીલ કીધેલી માછલી નાખી દેવી. અવારનવાર તપેલી હલાવી ઉપર નીચે કરવું. થોડીવારે લીંચુનો રસ રેડવો. માછલી તૈયાર થાય ને થોડી ઐવી રહે ને ઉતારવું.

જાટલીમેનનો સૌસ.

૨ મોટા છમણા (નહિ તો	૦૧૧ રતલ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી લવંગના ઉપ-
કોઈ પણુ જાતની મોટી	૧૧૧ કપ સરકો	રનાં ગોળ ડીચકાં
સોજી માછલી	૨ ચમચા મીઠું	(લવંગના મોહર)
૧૧૧ રતલ કાંદા	૧૪ ઈંડાં	૧૧૧ રતલ ઘી

માછલીને સમારી, તેના કટકા કરીને ધોવી. એક તપેલીમાં ૦૧૧ કપ સરકો, ૧ ચમચો મીઠું, તથા માછલીની કટકા નાખી, ચુલે બાફવા મુકવી. કાંદાને વધારના ઘણાજ ઝીણા સેવ જોવા કાપવા. પછી તેને એક ચમચો મીઠું લગાડી આથી મુકવા. મરચાંને ઘોષ થોડા સરકામાં પીસવાં, ને તેમાં બાફીનો સરકો નાખી મીક્સ કરવાં. પછી તેને એક કપડાંમાં નાખી દાખીને ગાળી કાઢવું, ને મરચાંનો છુંછો કાઢી નાખવો. એક તપેલીમાં બધું ઘી નાખી, ઘી કકડે ને તેમાં કાંદો પીજો જોવો તળવો, જરાખી લાલ થવા દેવો નહિ. તેને તદ્દન ઠંડો પાડવો, એક બોલમાં બધાં ઈંડાં લાંબી સારી પેટે મીક્સ કરવાં, ને તેમાં પેલો મરચાંવાળો સરકો મીક્સ કરવો. તળેલા કાંદામાંથી બધું

ઘી કઢી લેવું. તે કાંદામાં ઈંડાં સરકાવાળી મેળવણી બરાબર મીક્સ કરવી. પછી તેને ચુલે ધીમી આંચે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવ કરવું. સૌંસ મઝાનો ઘટ થાય ને ઉતારવો. એક ફ્લેટ ડીશમાં નીચે થોડો સૌંસ પાથરી, તેની ઉપર માછલીના કટકાઓ ગોઠવવા, તે પર બાકીનો સૌંસ પાથરી દેવો. લવંગને છુંદી તેનો ભૂકો છુટો છુટો ભભરાવવો. એ સૌંસ ઠંડો ઘણાજ સ્વાદિષ્ટ લાગે છે, અને એ ત્રણ દિવસ વેર રહે છે.

મરચાં નાા રતલ સાધારણ રીતે ઘણાં લાગશે, પણ સરકામાં ભીંજવ્યા પછી તેનો છુંછો તો નાખી દેવાનો છે, એટલે ઘણો તીખાશ લાગશે નહિ. કાંઈને ખટાશ ઓછો પસંદ હોય તો સરકો જરા ઓછો લેવો.

તાજ માછલીનો તારાપેરી પાટીઓ.

- | | | |
|--------------------|-----------------------|------------------------|
| ૧ જોડ જમણા યા રામસ | ૧ કડો લસણ | ૨ ચમચા ઘી |
| ૩ બોઇ | ૧ સપાટ ચમચી હળદ | ૧ કાંદો |
| ૨૦-૨૫ લાલ મરચાં | ૧ સપાટ ચમચી ધાણાજીરું | સરકો ૧ મોટું કપ (માછલી |
| ૧ ચમચો જીરું | ૧ ચમચો મીઠું | કુખે તેટલો) |

માછલીને કટકા કરી સાફ કરી ઘોઇ, તેને નાા ચમચી મીઠું લગાડી રાખવું. કાંદા તથા મરચાંને થોડા સરકામાં પીસવાં. લસણ છોલી જરાં સાથે પીસવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લસણ જરાનો મસાલો જરા ભુંજવો. પછી તેમાં કાંદા, ને મરચાંનો મસાલો નાખી તરત ઉતારી પાડવું. પછી તે મસાલામાં હળદ, ધાણાજીરું, માછલી તથા બાકી રહેલું મીઠું નાખી બરાબર મીક્સ કરવું. માછલી પર બધો મસાલો લાગે ને માછલી મેળવાય તેટલો સરકો નાખવો. ૧ કલાક આ રીતે તૈયાર કરેલી માછલી રહેવા દેવી. પછી ચુલે મુકી બે ત્રણ મોટા જોશ પડે ને ચુલો ધીમો કરવો. ધીમી આંચે માછલી ચડે ત્યાં સુધી રાખી થોડો રસ રહે ને ઉતારવી.

પાટીઓ સધરાણાનો.

- | | | |
|------------------|-----------------------|---------------|
| ૨ જમણા યા કોઇ પણ | ૨ કાંદા | ૧ ઝુડી કાથમીર |
| જાતની માછલી | ના રતલ ઝીણાં ટાંમેટાં | ૭ લીલાં મરચાં |
| ૨ મોટા ચમચા ઘી | ૩ કાચી કેરી | ૧ ચમચી હળદ |
| ૧ રતલ વેંગણા | ૫ સેકટાની શીંગ | ૧ ચમચી મરી |

૧ ચમચી જીરું ૧ ચમચી ધાણાજીરું ૨ ચમચી મીઠું
૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી ૬ કડી લસણ ---

માછલીને સમારી ઘોષ, કટકા કરી, ૦૦૦ ચમચી મીઠું લગાડવું. કાંદાને વધારનો કાપવો. કોથમીર, મરચાં, લસણ ને જીરું બારીક પીસવું. વેંગણાને છોલી કટકા કરવા. કાચી કેરીને છોલી કટકા કરવા. ટાંમોટાંને ઘોવાં. સેકટાની શીંગના વાખ કાઢી કટકા કરવા.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી તે કકડે કે તેમાં કાંદો બદામી રંગનો તળવો. તેમાં પીસેલો મસાલો તથા હળદ, ધાણાજીરું, મરી, મરચાંની ભૂકી એ બધો મસાલો નાખી ભુંજવો. સહેજ ભુંજાય ને વેંગણાના કટકા તથા સેકટાની શીંગ નાખી ફેરવવું. તેમાં એ કપ પાણી રેડી ચડવા દેવું. બંને ચીજ ચડી રહે કે તેમાં માછલીની કટકીઓ મુકવી. માછલી ચડવા દેવી. જરૂર પડે તો ઢાંકણ પર પાણી રેડી અંદર નાખવું. થોડે વારે કેરીના કટકા તથા ટાંમોટાં નાખી બધું બરોબર ચડે ને થોડી ટ્રેવી રહે ને ઉતારવું. માછલીના પાટીઆમાં ઘડી ઘડી જોરથી ચમચ ફેરવવી નહિ. તેમ કરવાથી માછલી ભાંગી જશે. જરૂર પડે તો તપેલી એ હાથે પકડીને હલાવવી.

બગારા બેંગણુકા સાલન. (હૈદ્રાબાદી.)

૧૦૦ રતલ નાના વેંગણાં	૦૦૦ કડો લસણ	૧ ટુકડો તજ
૨ મુઠી સુકવેલી કાલમી	૧ ટુકડો આદુ	૬ લવંગ
૪ કાંદા	૧ ઝુડી કોથમીર	૬ એલચી
૦૧ રતલ ઘી	૧૨ લાલ મરચાં	૩ ચમચી મીઠું
૦૧ શેર મીઠું તેલ	૧ ચમચો ધાણા	૧ મુઠી આમલી
૧ નાળિયેર	૧ ચમચો ખસખસ	૧ ગાંગડો ગોળ
૩ ચમચી ધાણાજીરું	૧ ચમચો તલ	૮ કરી લીમના પાંદડાં
૨ ચમચી હળદ	૩ ચમચા છોલેલા ચણા	...
૧ ચમચી જીરું	૩ ચમચા શીંગના દાણા	...

કાલમીને ઘોષને પાણીમાં બાફવા મુકવી. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. નાળિયેર ખમણી, ૦૦૦ નાળિયેરનું દૂધ કાઢી તેમાં આમલી તથા ગોળ ભીંજવી રાખવો. બાકીના નાળિયેર સાથે બધા મસાલાને બારીક પીસવો. પછી તેમાં હળદ, ધાણાજીરું, તથા એ ચમચી મીઠું ભેળી મીક્સ કરવું. તેના એ ભાગ કરવા.

વેંગણુને ઘોષ ઉભી ચાર ચીરમાં કાપી, ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખવાં.

દરેકમાં એક ચમટી મીઠું નાખી, મસાલામાંથી થોડો લઘ તેમાં ભરવો. એવી રીતે બધાં વેંગણમાં મસાલો ભરી તૈયાર રાખવાં.

એક કલાઈવાળા પાટીઆને ચુલે મુકી, તેમાં મીઠું તેલ તથા ઘી નાખી, કકડે કે તેમાં મસાલા ભરેલાં વેંગણાં મુકી તળવાં. એક પડ લાલ થાય કે ફેરવી, બીજું પડ લાલ થાય ને બધાં વેંગણાં કાઢી લેવાં. પછી તેજ ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી, તેમાં બાકી રહેલો મસાલો તથા કડી લીમના પાંદડાં નાખી, ભુંગાય ને સોડમ નીકળે કે પેલાં તળેલાં વેંગણાં તથા બાફેલી કાલમી નાખી તળે ઉપર કરવું. પછી તેમાં નાળિયેરનું દૂધ, તથા આમલી ને ગોળનું ડોહડું નાખવું, ને ઢાંકણ ઢાંકી ચડવા દેવું. વેંગણા ચડી રહે ને ઘી ઉપર આવે ને લયલચતું ઉતારવું.

મસાલાની ભુંજેલી રામસ.

૮ કટકી રામસ	૧ મુકી આમલી	૧ નાનો ગોળનો દુકડો
૮ લીલાં મરચાં	૧૧ ચમચી મીઠું (ચટણી	૩ ચમચી ઘી
૩ નાની ઝુડી કાથમીર	માટે)	૧ મોટું બટર પેપર
૮ કડી લસણ	૨ ચમચી મીઠું (માછલીને	...
૧ ચમચી જીરું	લગાડવા)	...

રામસની કટકીને ધોઈને સાફ કરવી, દરેક કટકીને મીઠું લગાડી રહેવા દેવી. કાથમીર, મરચાં, લસણ, જીરું, આમલી, મીઠું ને ગોળ એ બધા મસાલાને બારીક પીસવો.

માછલીની કટકીઓને ધોઈ કાઢવી. દરેક કટકીને બેઉ પડે જરા ઘીનો હાથ લગાડવો. બટર પેપરના ૮ દુકડા કરી તે દરેકને પણ જરા ઘીનો હાથ લગાડવો. પછી પીસેલો મસાલો દરેક કટકીને ફરતો લગાડવો. બટર પેપરના દરેક દુકડામાં માછલીની અંદર કટકી મુકવી. ને પેપરને વાળી જરા દોરીથી બાંધી લેવી. જો ભટ્ટીમાં ભુંજવી હોય તો બધી કટકીઓ ખુમચામાં છુટી મુકી, વધેલું ઘી ખુમચામાં નાખી દેવું. અને ભટ્ટી નહિ હોય તો પહોળા તપેલીમાં મુકી વધેલું ઘી નાખવું. ઉપર ને નીચે અંગાર મુકીને ભુંજવું. માછલી નરમ થયેલી લાગે ને કાઢવી.

માછલીનું સંભારીઉં.

૧૧૧ રતલ વાલ પાપડી	૭ દુકડા સેકદાની શીંગ	૦૧ રતલ ઝીણાં ટાંમોટાં
૧૧૧ રતલ પટેટા	૨ તળવાનાં કેળાં	૦૧૧ રતલ વેંગણાં

૧ વાટી નાળિયેર	૬ કડી લસણ	૧૦ રતલ ઘી
૧ કાંદો	૧૦૦ ચમચી ધાણાજીર	૧ ચમચો મીઠું
૧ જુડી કાથમીર	૧૦૦ ચમચી હળદ	...
૬ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	...

માછલી માટે:—

૨ જમણા	૧૦૦ ચમચી મરી	૪ કડી લસણ
૧ જુડી કાથમીર	૧ ચમચી મીઠું	૧૦૦ ચમચી જીરું
૫ લીલાં મરચાં	૧૦૦ ચમચી હળદ	---

વાલ પાપડીના દાણા કાઢવા. વેંગણાં, પટેટા, સેકટાની શીંગ તથા કેળાંના સાધારણ ટુકડા કરવા. કાંદાને છુંદણાનો કાપવો. નાળિયેરને ખમણી બધા મસાલા સાથે પીસવું.

માછલીને સમારી ધોઈને ટુકડા કરવા. કાથમીર, મરચાં, લસણ ને જીરું પીસવું. એ પીસેલો મસાલો તેમજ મીઠું, હળદ, મરી માછલીને લગાડી આથી મુકવી.

એક તપેલીમાં ટાંમેટાં સિવાય બધી તરકારી તથા કાંદો, પીસેલો મસાલો, હળદ, ધાણાજીર. મરચાંની ભૂકી, ઘી ને મીઠું નાખી, તરકારીને સંડોવવી, અને ૧૦૦ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવી. જરૂર પડે તો ઢાંકણ પર પાણી આપી અંદર રેડવું. તરકારી ચડવા આવે ને સોડમ નીકળે કે ઉપરથી માછલીના કટકા મુકી દેવા, ને ધીમી આંચે માછલીને ચડવા દેવી. પાપડીના દાણા ચડે કે જાણવું કે તૈયાર થયું. તૈયાર થાય ત્યારે ટાંમેટાં નાખી ફેરવીને એકરસ કરી ઘી ઉપર આવે ને ઉતારવું.

Cold Lobster & Salad.

૧ દળન સાંઢ	૬ લીલાં મરચાં	૪ મોટાં ટાંમેટાં
૪ ઑસ માખણ	ટાંમેટો સૉસ (૧ બાટલી)	૨ બીટ રૂટ
૪ ઑસ ક્રીમ	૧ મોટો ચમચો સરકો.	૧ રતલ પટેટા
૪ ઈંડાંની દાળ	૧ ચમચો મેડો	૧૦૦ ચમચી મીઠું-પટેટા
૧ ચમચો મીઠું	૪ ચમચા દૂધ	માટે
૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ સેલેડ	...

સાંઢને બારી તેના નીચેના ભાગને ચીરી તેમાંથી સફાઈથી બધું માંસ કાતરી કાઢવું, ને કાટલાં રહેવા દેવાં, માંસને ઝીણું કાપવું.

એક તપેલીમાં મેડો, મરચાંની ભૂકી, મીઠું, ઇંડાની દાળ, માખણ, સરકો ને કાપેલાં મરચાં નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં ૪ ચમચા દૂધ નાખી ચુલે મુકી ઘટ થાય કે ઉતારવું. પછી હડુ પડે કે તેમાં ફીમ ને સાંઢનું માંસ નાખી મીક્સ કરવું. પછી તે મેળવણી સાંઢના કાટલામાં ભરવી, એટલે પાછી આખી સાંઢ જશે.

પટેરાને છોલી એક તપેલીમાં નાખવા. તેમાં પાણી ને ૦૧ ચમચી મીઠું નાખી બાફવા. બાફાય કે મેંશ કરવા. ટાંમોટાંની સ્લાઇસ કાપવી. બીટરૂટને બાફી છાલ છોલી તેની પણ સ્લાઇસ કરવી. સેલેડને કીણી કાપવી.

એક ફ્રેંચ ડીશમાં વચ્ચે મેંશ કાઢેલો પટેલો મુકી તેની વચ્ચે ખાડો પાડવો. તે ખાડામાં ટોમેટો સોસ નાખવો. ચાર સદિને ખાડા આગળ મોઢું હોય તેવી રીતે પટેલો પર ઉભી રાખવી. આબુઆબુ બીજી સાંઢો ગોઠવી દેવી. પછી તેની આસપાસ સેલેડ, બીટરૂટની સ્લાઇસો ને ટાંમોટાંની સ્લાઇસો ગોઠવવી.

Cold Pomfret in Potato Case.

૨ જમણા	૦૧ ચમચી મીઠું (પટેલો ૮ કીણાં ટાંમોટાં માટે)	૧ મોટી કાકડી
૨ કાંદા		
૪ મરચાં	૦૧ ચમચો માખણ	૧ ઝુડી પાર્સલી
૦૧ ચમચો મીઠું	૨ ચમચા દૂધ	...
૧૧૧ રતલ પટેલો	૨-૩ ટીપાં કોચીનત્ત	---

મેચોનીઝ સોસ.

૨ બાફેલાં ઇંડાંની દાળ	૧ મોટો ચમચો સરકો	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧ કાચું ઇંડું	૧ ચમચી રાઇ	૪ ઓસ ફીમ
૪ મોટા ચમચા સેલેડ	૧ ચમચી ખાંડ	...
ઑઇલ	૧ ચમચી મીઠું	---

જમણાનું ડોકું કાપી એક આબુથી ઉપરથી નીચે સુધી કાપ મુકતા જઈ અંદર સુધી કાપતાં જવું. બીજી આબુ પણ તેમજ કાપતાં જવું, જેથી અંદરનો કાંટો આખો ને આખો નીકળી આવશે, પછી તેના ત્રણ ચાર ટુકડા કરી ઘોવા. કાંદાના મોટા ટુકડા કાપવા. મરચાં ચીરવાં.

એક તપેલીમાં માછલી, કાપેલા કાંદા, મરચાં, મીઠું તથા ૦૧૧ કપ પાણી નાખી માછલી બાફવી. બાફાયને ૦૧ કપ રસ રહે કે ઉતારી પાડવી, પછી તેના સાધારણ નાના ટુકડા કરવા.

પટેટાને બાફી મેંશ કરવા. તેમાં ૧૧ ચમચી મીઠું, માખણ, દૂધ તથા એક ચમચો માછલીનો રસ મીક્સ કરવો. પટેટામાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલી મેળવણી કાઢી એક વાસણમાં નાખી, તેમાં ૨-૩ કોચીનલના ટીપાં નાખવાં. બાકીનો મેંશ પટેટો એક પડામાં નાખી અણી આગળના ભાગમાં એક આઈસીંગની ખોલી ખોસવી. કોચીનલવાળી પટેટાની મેળવણીને પણુ એક પડામાં ભરી તેમાં ડુલકાની ખોલી મુકવી.

મેયોનીઝ સૉસ માટે:—એક બોલમાં બાફેલાં ઈંડાંની દાળ, ક્રાચુ ઈંડું, સરકો, રાઇ, ખાંડ, મીઠું ને મરચાંની ભૂકી નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં ઉંચી ધારે સેલેડ ઑઇલ નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું.

ક્રીમને એક વાસણમાં નાખી તેને બરફ પર મુકી એગબીટરે ચઢાવી ઘટ કરવી, ને તે મેયોનીઝ સૉસમાં મીક્સ કરવી.

કાકડીને વરખ માફક કાપવી. પાર્સલીના પાંદડાં છુટાં કરવાં. એક ફ્લેટ ડીશમાં વચમાં ડાયમંડના શેપમાં કોચીનલ વગરની પટેટાની મેળવણીની એક હાર પડાથી કરી જવી. હારની ઉપર પાછી બીજી એવીજ એક હાર કરવી. માછલીના ટુકડા ડાયમંડની વચ્ચે ગોઠવી જવા. પછી તે પર મેયોનીઝ સૉસનું પડ કરવું. પાછી પટેટાની હાર ઉપર ત્રીજી હાર કરવી. મેયોનીઝ સૉસપર પાછું માછલીના ટુકડાનું પડ કરવું. તે ઉપર પાછો મેયોનીઝ સૉસ રેડવો. પછી ડાયમંડ શેપના પટેટાના ચાર ખુણાપર કોચીનલવાળી પટેટાની મેળવણીથી ફૂલની તરાંહ કરવી. (થોડી મેળવણી પડામાં રહેશે). સૉસ પર વચ્ચે પણુ એક ફૂલની તરાંહ કરવી. તે દરેક ફૂલપર અકેકું ટાંમેટું મુકવું. કાકડીનો વરખ તે ડાયમંડની આસપાસ ગોઠવવો, તેની ઉપર પાર્સલીના પાંદડાં મુકવાં. વરખની બહારની બાજુ એટલે ડીશની કિનારીએ કોચીનલવાળી બાકીની પટેટાની મેળવણીની એક હાર આઉટ લાઇન તરીકે મુકી જવી.

Fish in Barque.

પેરટ્ટી માટે:—

૬ ઑસ માખણ	૨ ચમચા ચોખ્ખાનો આટો	૧ ચમચી માખણ
૮ ઑસ મેડો	૨ ચમચા બેકીંગ પાઉડર	...
૨ ચમચી મીઠું	૨ રતલ બરફ	...

માછલીની મેળવણી માટે:—

૨ ટીન સામન	૧ ચમચો મેડો	૨ ઑસ માખણ
૨ કાંદા	૩ લીલાં મરચાં	ખટ્ટર પેપર ને બ્રાઉન
૪ ઑસ ક્રીમ	૧૧ ચમચી મીઠું	પેપર

માછલીને માટે કાંદાને છુંદણના કાપવા. એક તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે મુકી માખણ પીગળે કે તેમાં કાંદો નાખી અદામી તળવો. એક ચમચો મેડો અંદર નાખી સાથે મીઠું ને મરચાં પણ નાખવાં, ને ચમચે ફેરવી સામનનો રસ તથા બીજું ૦૧૧ કપ પાણી નાખવું. મેળવણી ઘટ થવા દેવી. પછી ફીમ ને સામનના ટુકડા નાખવા. તપેલીને ધીમે ચુલે રાખી, સામનની મેળવણી ઘટ થાય કે ઉતારવું.

પેસ્ટ્રી માટે માખણમાંથી એક ચમચી રાખી આકીના માખણના ચાર ભાગ કરવા. મેડામાં માખણનો એક ભાગ ને મીઠું નાખી હરીથી મીક્સ કરી આટાની મેળવણી રોટલી માફક બનાવવી. પછી વેલણે વણી તેની ઉપર માખણનો બીજો ભાગ લગાડવો. ચોખ્ખાના આટામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળી તે આટો માખણમાં ભભરાવવો. પેસ્ટને અળગે હાથે ત્રણ ભાગે વાળી, પાછો વેલણે વણી તેની ઉપર માખણનો ત્રીજો ભાગ લગાડી, બેકીંગ પાઉડરવાળો ચોખ્ખો આટો ભભરાવવો. પાછો ત્રણ ભાગે વાળી ૧૦ મિનિટ બરફ પર મુકવો. પછી બરફ પરથી કાઢી, વેલણે જરા વણી, તેની ઉપર માખણનો ચોથો ભાગ લગાડી બેકીંગ પાઉડર ભભરાવવો. તેને ત્રણ ભાગે વાળી પાછો ૧૦ મિનિટ બરફ પર મુકવો. બરફ પરથી કાઢી તેને સહેજ મોટો વણવો. ઓટ શેપનું મોલ્ડ લઈ તેના બહારના ભાગ પર ૧ ચમચી માખણ લગાડવું. વણેલો પેસ્ટ મોલ્ડના બહારના માખણ લગાડેલા ભાગ પર જેટલો આવી રહે તેટલો વળગાવવો. ઉપરની કીનારી સીધી કાપી કાઢવી. પેસ્ટ પર માખણ લગાડેલું અટર પેપર, અથવા કાગળ, નહિ તો બ્રાઉન પેપર વળગાવી ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવું. આશરે ચાર ઈંચ પહોળું ને ૭ ઈંચ લાંબુ બ્રાઉન પેપર લઈ તેને ગોળ વીંટાળી, તેની આસપાસ ગોળ ફરતું થોડું માખણ લગાડવું. વધેલા પેસ્ટની મેળવણી ગોળ ફરતી વળગાવી દઈ તેને પણ ભટ્ટીમાં મુકવું. બેકે પેસ્ટ ભુંજાય કે ઓટ ને પેલું ભુંજવું બહાર કાઢવું. હંડુ પડે કે પેસ્ટમાંથી ઓટશેપનું મોલ્ડ ધીમેથી કાઢી લેવું. ભુંગણામાંથી કાગળ કાઢી લેવું. ઓટના ખાંચામાં સામનની મેળવણી ઉપર સુધી ભરી એક બાબુએ સહેજ નાકેથી તે મેળવણીમાં ભુંગણું ખાસવું.

Fish Cream Pie.

૨ જમણા ચા કોઈપણ	૨ ઔસ માખણ	૩ મોટાં ટામેટાં
જાતની માછલી	૨ ઔસ ચીઝ	૭ લીલાં મરચાં
૬ આફેલાં ઈંડાંની સ્લાઇસ	૧ કપ દૂધ	૧ કાંદો
૨ મોટા ચમચા મેડો	૧ ચમચી મીઠું	...

પટેટાના પેસ્ટ માટે—

૨ રતલ પટેટા

૧ ઔસ માખણ

૧ ચમચો મીઠું

૦૧૧ કપ દૂધ

૧ ઇંડું

૦૧૧ ચમચી મરી

છમણો સમારી ધોવો, પછી તેનું ડોકું કાપવું. પછી એક બાબુથી ઉપરથી નીચે સુધી છરીથી કાપ મુકી અંદર સુધી કાપતાં જવું, એટલે અર્ધો ભાગ છૂટો થશે. તેવીજ રીતે બીજો ભાગ કાપવો ને કાંટા કાઢી લેવો. પછી માંસના સાધારણ ટુકડા કાપી તેને ધોવા. એ ટાંમોટાંની સ્લાઇસ કરવી. એક ટાંમોટું ઝીણું કાપવું. ચાર મરચાં ચીરવાં ને ત્રણને બારીક કાપવાં. કાંદાના ટુકડા કાપવા. ચીઝને ખમણવું. માછલીને એક તપેલીમાં મુકી એક કપ પાણી, ઝીણું કાપેલું ટાંમોટું, ચીરેલાં મરચાં ને કાંદો નાખી તપેલી ચુલે મુકી, માછલી બફાય ને અર્ધો કપ સુપ રહે કે ઉતારવું.

વાઇટ સૉસ માટે—એક તપેલીમાં ૨ ઔસ માખણ નાખી તેમાં મેડો સહેજ ભુંજવો. પછી તેમાં એક કપ દૂધ ને ચરધું કપ માછલીનો સુપ નાખવો. ચમચાએ ફેરવ્યા કરી ઘટ થાય કે ઉતારી ઠંડો પડે ને તેમાં ચીઝનો બુકો મીક્સ કરવો.

પટેટાના પેસ્ટ માટે—પટેટાની જાલ છાલી દરેકના એ ટુકડા કરી, એક તપેલીમાં ચાર કપ પાણી નાખી બારી કાઢવા. બફાયને ઉતારી પાણીમાંથી કાઢી મેંશ કરવા. તેમાં માખણ, દૂધ, મીઠું, મરી ને એક કાચું ઇંડું નાખી મીક્સ કરવું.

એક પાઇ ડીશમાં નીચે અર્ધો ભાગ વાઇટ સૉસ પાંચરવો. તે પર માછલીના બધા ટુકડા ગોઠવવા. તેની ઉપર ટાંમોટાંની સ્લાઇસ ગોઠવવી. ટાંમોટાંની સ્લાઇસ પર ઝીણાં કાપેલાં મરચાં ભભરાવવાં. તે પર અર્ધી ઇંડાંની સ્લાઇસો મુકી જવી. તે પર પાછો વધેલો વાઇટ સૉસ નાખવો. પટેટાની મેળવણી પટેટો મેંશરમાં નાખવી. મેંશરને પાઇ ડીશ પર ઉચેથી પકડી વાઇટ સૉસ પર પટેટો મેંશર દાખીને નાખવો. એટલે આખું પટેટાનું પડ થશે. બાકી પટેટો વધે તેને મેંશરમાંથી કાઢી લેવો.

બ્રાઉન પેપરનો પડો કરી અણી કાપવી. પછી તેમાં કાચપણુ ડીઝાઇનની બોલી અંદર મુકવી. પછી પડામાં વધેલો મેંશર પટેટો ભરવો, ને ડીશની કિનારીએ ગોળ ફરતી પડાથી મેળવણી મુકી જવી. પછી ડીશને જરાવાર ભટ્ટીમાં મુકી પટેટાનો રંગ સહેજ બ્રાઉન થાય કે કાઢવું.

Fish Rolls Mayonnaise.

૩ જમણા ૧ મોટો કાંદો
૧૨ લંબગોળ પટેટા ૧ ચમચો મીઠું

મેયોનીઝ સૉસ માટે—

૩ મોટા ચમચા સેલેડ ૧ ચમચી રાઇ ૧ ચમચી ખાંડ
 ૨ આફેલાં ઈંડાંની દાળ ૧ ચમચી મીઠું
૧ ચમચો સરકે ૧ કાચાં ઈંડાંની દાળ ...

વાઇટ સૉસ માટે

૧ ચમચો મેડે ૦૧૧ ચમચી મીઠું ૦૧૧ રતલ ઝીણા ટામેટાં
૧ ચમચો માખણ ૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી ૧ સેલેડ
૧ કપ દૂધ ૧ ઝુડી સેલરી ...

જમણાને સમારવા, પછી તેના ડોકાં કાપી ધોવાં. એક છેડા આગળથી નીચે સુધી કાપ મુકી જરીથી અંદર સુધી કાપતાં જવું. એટલે આખો માંસનો લાગ નીકળી આવશે. તેવીજ રીતે બીજો લાગ ઉપર કરી તેમજ કાપવો. આખો કાંદો બહાર નીકળશે. પછી એમજ બીજા બે જમણા સમારીને કરવું. ત્રણ જમણાના માંસના જ લાગ થયા છે, તે દરેકના પાછા આડા બે લાગ કરવા, એટલે બાર ટુકડા થશે. પછી તેને ધોવા. તે દરેકને કપડાંમાં મુકી કપડું વિટાળી દધ વેલણે થાપવા, એટલે તે દરેક લાગ પહોળા થશે. પછી કપડું કાઢી લેવું. પટેટાને છોલી આખાજ રહેવા દધ તે દરેક પટેટો અકેકા માંસના ટુકડામાં વિટાળી દોરીથી બાંધવો. એટલે બાર રોલ્સ થશે.

એક તપેલીમાં એ બધા રોલ્સો ગોઠવી તેની ઉપર કાંદાને છોલી તેને છુંદણાંનો કાપી તે કાંદો, મીઠું, જમણાના ડોકાં ને કાંટાના ટુકડા મુકવા. અંદર અર્ધું કપ પાણી નાખી ઢાંકણ ઢાંકી, તપેલી ચુલે મુકી માછલી બાફવા દેવી. માછલી ચડે કે તપેલી ચુલાપરથી ઉતારી અંદરથી રોલ્સ કાઢી લેવાં.

મેયોનીઝ સૉસ માટે—એક બોલમાં સેલેડ ઑઇલ સિવાય બધું નાખી ચમચાથી મીક્સ કરવું. પછી ઉંચી ધારે તેમાં સેલેડ ઑઇલ નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું. રોલ્સમાંથી પટેટા કાઢી લઇ તેની જગાએ એ સૉસ નાખી પાછા રોલ્સો વીટાળી દેવાં. દોરો બાંધવો નહિ.

વાઇટ સૉસ માટે—એક તપેલીમાં માખણ નાખી, તપેલી ચુલે મુકી માખણ પીગળે ને મેડે નાખી મીક્સ કરવું. પછી થોડું થોડું દૂધ નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું. ખીર જેવી મેળવણી થાય કે ઉતારી મીઠું ને મરચાંની ભૂકી મીક્સ કરવી.

સેલેડનાં પાંદડાં ઘોષ તેને ઝીણી કાપી, એક ફ્લેટ ડીશમાં વચ્ચે ગોઠવવી. તેની આસપાસ માછલીના શેલ્સો ગોઠવવાં. દરેક શેલ પર વાઇટ સૉસ સંભાળથી નાખી, તેની અરોઅર વચ્ચે ઝીણું ટાંમોટાંમાંથી અકેકું ટાંમોટું મુકી જવું. શેલ્સમાંથી કાઢેલા પટેટા જે શેલ્સ સાથે બદાયા હતા, તેની સ્લાઇસ કાપી તે સ્લાઇસો ડીશમાં ગમે તે રીતે ગોઠવી જવી. સેલેરીનાં પાંદડાં ઘોષ તે પણ થોડે થોડે અંતરે મુકી જવાં.

Grandfather's Clock.

૧ સાધારણ કદની રામસ	૨ મોટા ચમચા સેલેડ	૧ ચમચો મીઠું
૨ કાંદા	ઑઇલ	૨ ટાંમોટાં
૬ લીલાં મરચાં	૧ મોટો ચમચો સરકો	...

સૉસ માટે:—

૩ ઇંડાંની દાળ	૧ ચમચો સરકો	૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૨ ઐસ માખણ	૧ ચમચી મીઠું	...
૪ ઐસ ફીમ	૧ ચમચી રાઇ	...

મેથોનીઝ સૉસ માટે:—

૧ બાફેલાં ઇંડાંની દાળ	૦૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચો સરકો
૧ કાચાં ઇંડાંની દાળ	૦૧ ચમચી રાઇ	૨ ચમચા સેલેડ ઑઇલ
૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચી ખાંડ	...

પટેટાની મેળવણી માટે:—

૧૧૧ રતલ પટેટા	૦૧ ચમચી મીઠું	૩ ઐસ માખણ
---------------	---------------	-----------

ઇંડાંની મેળવણી માટે:—

૬ ઇંડાં	૨ ઐસ માખણ	૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૨ ઐસ ચીઝ (ખમણેલું)	૦૧ ચમચી મીઠું	૨ લાંબાં લીલાં મરચાં

રામસને વચ્ચેથી ઉભી ચીરી કાંટો કાઢી લેવો. પછી તેના ટુકડા કરી ઘોવા. એક તપેલીમાં તે માછલીના ટુકડાઓ ગોઠવવા. ટાંમોટાં ને કાંદાના મોટા ટુકડા કાપવા. પછી કાંદાના ટુકડા, ટાંમોટાંના ટુકડા, આખાં મરચાં, મીઠું, સેલેડ ઑઇલ ને સરકો એક વાસણમાં મીક્સ કરી તે મેળવણી માછલીના ટુકડા પર રેડી દેવી. તેમાં એક કપ પાણી નાખી ઢાંકણ ઢાંકી, તે તપેલીને ચુલે મુકી માછલી ચડવા દેવી. માછલી ચડે ને તેની ૦૧૧૧ કપ ગ્રેવી રહે કે

ચુલાપરથી ઉતારવી. માછલીના ટુકડા એક પ્લેટમાં કાઢી લેવા ને ગ્રેવી માળી કાઢવી.

સૌસ માટે—એક નાની તપેલીમાં ઇંડાંની દાળ, માખણ, મીઠું, મરચાંની ભૂકી ને રાઇ નાખી લાકડાંના ચમચાએ મીક્સ કરવું. એક ખુમચામાં થોડું પાણી નાખી તેને ચુલે મુકવું ને ગરમ થવા દેવું. પછી ચુલાપરજ રાખી તે પાણીમાં પેલી સૌસની મેળવણીવાળી તપેલી મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું. પાંચેક મિનિટ રહી તેમાં માછલીની પોણું કપ ગ્રેવી નાખવી, સૌસ ઘટ થાય કે ઉતારી, જરા ઠંડો કરવો ને તેમાં ક્રીમ ને સરકો મીક્સ કરવો.

મેયોનીઝ સૌસ માટે—એક બોલમાં સેલેડ ઑઇલ સિવાય બધી ચીજો નાખી મીક્સ કરવી પછી ઉંચી ધારે થોડું થોડું સેલેડ ઑઇલ નાખતાં જઈ મીક્સ કરતાં જવું. પછી એ મેયોનીઝ સૌસમાં પેલો તૈયાર કાઢેલો બીજો સૌસ ભેળી દેવો.

પટેટાને છોલી તેના ટુકડા કરવા. તેને એક તપેલીમાં નાખી મીઠું તેમજ પાણી નાખી, તપેલી ચુલે મુકી, પટેટાને બાફવા મુકવા. બકાય ને કાઢી તેને મેંશ કરવા, ને તેમાં એ સૌસ માખણ નાખી મીક્સ કરવું. તેમાંથી ત્રણ ચમચા જેટલી પટેટાની મેળવણી કઠી લઈ તેમાં એક ચમચી માખણ ભેળી તેના એ ભાગ કરવા. એક ભાગમાં ક્રોચીનલનાં ટીપાં નાખી મીક્સ કરવું, ને બીજા ભાગમાં ગ્રીન કલરનાં ટીપાં નાખી મીક્સ કરવું. ક્રોચીનલ ને ગ્રીન કલરની મેળવણીને જુદી જુદી એ પડામાં ભરી, પડાની ઘણીજ બારીક અણી કાપવી. બાકીના મેંશ કાઢેલા પટેટાને રહેવા દેવા.

ઇંડાંની મેળવણી માટે—છ ઇંડાંને બાફી, છોલી, દરેકના ઉભા એ ભાગ કરવા, એટલે બધા મળી બાર ભાગ થશે. તેમાંથી દાળ કાઢી લઈ તે દાળને એક બોલમાં નાખી, તેમાં ખમણેલું ચીઝ, માખણ, મીઠું ને મરચાંની ભૂકી મીક્સ કરવી. પછી તે દાળની મેળવણી દરેક સફેદીના કોટલામાં ભરી જવી.

એક ફ્રેટ ડીશમાં મેંશ પટેટાની ચોરસ રીંગ કરી વચ્ચેથી મુકવી. રીંગની અંદર એક ભાગ સૌસ નાખવો. (સૌસના ત્રણ ભાગ કરવા ને માછલીના ટુકડાના એ ભાગ કરવા.) પછી તેની ઉપર એક ભાગ માછલીના ટુકડાનો ગોઠવવો. પાછો બીજો ભાગ સૌસ નાખી, તેની ઉપર બીજો ભાગ માછલી નાખી, છેલ્લે વધેલા સૌસનું પડ કરવું. પછી તે સૌસ પર બાર અર્ધાં બાફેલાં ઇંડાં ઉંધાં મુકી જવાં. ક્રોચીનવાળી મેળવણી જે પડામાં ભરી છે, તે વડે ઇંડાં પર એક, બે, ચાર, પાંચ, સાત, આઠ, દસ, ને અગિયાર નંબર લખી જવાં, ને પડામાંની ગ્રીન કલરવાળી મેળવણીથી ત્રણ, છ, નવ,

ને બાર નંબર લખી જવાં, એટલે ઘડિયાળ જેવું થશે. એ લીલાં મરચાં લઈ તેના ઘડિયાળના જેવા કાંટા બનાવી જે ટાઇમ મુકવો હોય, તેવી રીતે કાંટા ગોઠવવા.

Prawn Foogad.

૨ રતલ લાલ કોહરં	૧ ટુકડો આદુ	૦૧ વાટી નાળિયેર
૩ દળન સાધારણ કોલમી	૮ કડી લસણ	૧ મુઠી આમલી
૪ કાંદા	૭ લાલ મરચાં	૧ ચમચી ખાંડ
૩ ઐસ ઘી	૧૧ ચમચી મીઠું	...

કોહરાંના ચોરસ નાના ટુકડા કરવા. કાંદાને વધારના કાપવા. મરચાં, આદુ, લસણને બારીક પીસવું. કોલમીને સમારી ઘોષ ૦૧ ચમચી મીઠું નાખી બાફવી, નાળિયેર ખમણવું, ને મસાલા સાથે પીસવું. આમલીમાં એક કપ પાણી નાખી તેનું ઘટ ડોહરં કાઢી તેમાં એક ચમચી ખાંડ મીક્સ કરવી.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે ને તેમાં પીસેલો મસાલો ભુંજવો. પછી કોહરં, કોલમી ને મીઠું નાખવું. ઢાંકણ ઢાંકી તે પર એક કપ પાણી આપી, તે પાણી ગરમ થાય ને કોહરં તતરે ને અંદર પાણી નાખવું. ઢાંકણ ઢાંકી પાછું થોડું પાણી ઢાંકણ પર આપવું. એ પાણી ગરમ થાય ને તપેલીમાં નાખી દેવું, ને કોલમી ને કોહરં ચડવા દેવું. એ બેઉ ચીજો ચડે ને આમલીનું ડોહરં નાખી ચમચે ફેરવી પાણી સુકાય ને ચુલાપરથી ઉતારવું.

Russian Ple.

૫-૬ મોટી કટકી રામસ	૧ કપ દૂધ	૦૧ ઝુડી પાર્સલી
૩ ઈંડાં	૨ કાંદા	૪ મરચાં
૧ ઐસ માખણ	૧૧ ચમચો મીઠું	...
૧૧ ચમચો મેડો	૩ મોટાં ટામોટાં	...

પેસ્ટ્રી મારે:—

૬ ઐસ મેડો	૧ ઈંડાંની દાળ	૨ ચમચી મીઠું
૮ ઐસ માખણ	૩ ચમચી બેકીંગ પાઉડર	...

કાંદાને છોલી તેના મોટા ટુકડા કાપવા. મરચાં ઝીણાં કાપવાં. ઈંડાંને બાફી તેને ઝીણાં કાપવાં. એક ટામોટાંના મોટા ટુકડા ને બે ટામોટાંના ઝીણા ટુકડા કરવા. પાર્સલી કાપવી.

રામસની કટકીઓને સાફ કરી ઘોઘ એક તપેલીમાં નાખી તેમાં પોણું કપ પાણી, એક કાપેલું ટામોટું, દોઢ ચમચી મીઠું, ૩ કાપેલાં મરચાં, બે કાપેલા કાંદા ને કાપેલી પાર્સલી નાખી ચુલે મુકી બાફવી. બાફાયને એક કપ સુપ રહે કે ઉતારી ઠંડી પાડવી. ઠંડી પડે ને માછલીની કટકીઓને ઝીણી કાપવી.

એક તપેલીમાં એક ઐસ માખણ નાખી ચુલે મુકી પીગળે કે ૧૫ ચમચો મેડો નાખી સહેજ ભુંજવો. પછી એક કપ દૂધ નાખવું. ચમચાએ મેળવણી ફેરવવી. મેળવણી ઘટ થાય કે એક કપ માછલીનો સુપ નાખી ચમચાએ ફેરવી પાછું ઘટ કરી ઉતારવું. એ વાછટ સૌસ ઠંડો પડે કે તેમાં બાફેલાં ઈંડાના કટકા, બે કાપેલાં ટામોટાં, એક કાપેલું મરચું ને માછલી મીક્સ કરવી.

પેસ્ટ્રી માટે:—મેડામાં મીઠું નાખી જરીથીજ મીક્સ કરવું. પછી થોડું થોડું પાણી નાખી જરીથીજ આટો મીક્સ કરતાં જવું. એમ આટો મેળવી જરીથી એકડો કરી વેલણે વણવો. તે પર બે ઐસ માખણ લગાડી એક ચમચો બેકીંગ પાઉડર છાંટવો. પછી જરીથી યા અળગે હાથે ત્રણ ભાગે વાળવો. પાછો વણી, બીજી બે ઐસ માખણ લગાડી બેકીંગ પાઉડર છાંટી, પાછો ત્રણ ભાગે વાળવો. ત્રીજી વખત પણ એમજ કરવું. પછી ઉપર મેડો છાંટી વેલણે વણવો.

એક ખુમચાને બાફીનું માખણ લગાડવું. પેસ્ટને આસ્તે રહીને ખુમચામાં મુકવો. તેની ઉપર વચ્ચેથી માછલીની મેળવણી મુકી, પેસ્ટના ચારે છેડા ઉપર વાળી દેવા. ઈંડાની દાળમાં બે ચમચા પાણી નાખી મીક્સ કરવું. પેસ્ટના ઉપરના ભાગ પર તે દાળ લગાડી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. પેસ્ટ ભુંજાય કે બહાર કાઢવું.

Salmon Cutlets.

૨ ટીન સામન શીશ	૧ મોટો ચમચો કાથ-	૩ પટેટા
૧ કાંદો	મીરનાં પાંદડાં	૧૫ રતલ ઘી
૬ લીલાં મરચાં	૨ ચમચી મીઠું	પાઉંતો ભૂકો
...	૩ ઈંડાં	...

ટીનમાંથી સામન કાઢી, તેની કાંટાએ આમડી કાઢી નાખી તેનો રસ કાઢી લેવો. સામનનો ભૂકો કાપવો. પટેટાને બાફી મેશ કરવા. કાંદાને છુંદણાનો કાપવો. કાથમીર મરચાં ઝીણાં કાપવાં.

પછી સામનના ભૂકામાં કાંદો, કાથમીર, મરચાં, પટેટા ને મીઠું નાખી મીક્સ કરવું. જો મેળવણી સુકી હોય તો થોડો સામનનો રસ નાખવો ને મીક્સ કરવું. પછી તેમાંથી નાના ઑલ જેવા ગોળાકાર કાઢી તેના કટલેત્સ વણવા. આખાં ઇંડિને એગઝીટરે ચઢાવી તેમાં કટલેત્સ ભોળી, તે બધાને પાઉંના ભૂકામાં લપેટવા. એક ક્રાઈગિ પેનમાં ઘી નાખી ચુલે મુઢી ઘી કંદો ને કટલેત્સ તળી કાઢવા.

Stuffed Loaf.

૨ હમણા	૨ કાંદા	૨ ઑસ ચીઝ
૩ નાના પાઉં	૧૧ કપ માછલીનો સુપ	૪ મોટા ચમચા ઘી
૩ બાફેલાં ઇંડાં	૧ કપ દૂધ	૧ ઝૂડી પાર્સલી
૨ કાચાં ઇંડાં	૨ ઑસ માખણ	૫ મોટાં ટાંમોટાં
૬ લીલાં મરચાં	૧૧૧૧ ચમચા મીઠું	૧ મોટો ચમચો મેડા

હમણાનું ડોકું કાપી કાઢવું. તેની એક બાજુથી ઉપરથી નીચે સુધી છરીએ કાપ મુકતાં જઈ અંદર સુધી કાપતાં જવું, એટલે હમણાનો અર્ધો ભાગ ચીરાઈ જશે, તે માંસને કાપીને બે ભાગ કરવા. પછી બીજી બાજુએ ફેરવી તેને પણ તેમજ કાપી બે ભાગ કરવા, એટલે બધા મળી ચાર ટુકડા થશે. હમણાનો આખો કાંદો બહાર નીકળે તેના ત્રણ ચાર ટુકડા કરવા. ડોકાંને નીચેથી ચીરી કાઢવું. પછી માછલીના ટુકડા, ચીરેલું ડોકું, તથા કાંદાને એક ચમચો મીઠું લગાડી રહેવા દેવું. તેટલાં કાંદાને છોલી તેના ટુકડા કરવા. ત્રણ મરચાંને આખાં ચીરવાં, ને બીજાં ત્રણ મરચાંને ઝીણું કાપવાં. ટાંમોટાંની સાધારણ જાડી રસાઈસ કરવી. બાફેલાં ઇંડાંને કાપી તેનો બારીક ભૂકા કરવો. ચીઝને ખમણવું.

મીઠાંમાં આથેલી માછલીને કાંટા તથા ડોકાં સાથે ધોવી. પછી તેને એક તપેલીમાં નાખી તેમાં અર્ધું કપ પાણી, ચીરેલાં ત્રણ મરચાં, એક ટાંમોટાંની રસાઈસ, કાપેલા કાંદા ને અર્ધો ચમચો મીઠું નાખી માછલી બાફવા મુકવી. માછલી ચડે ને અર્ધું કપ સુપ રહે ને ઉતારવી. માછલીની ચામડી છરીથી ઓખવી માંસનો બારીક ભૂકા કાપવો.

વાઈટ સૉસ માટે—એક તપેલીમાં બે ઑસ માખણ નાખી ચુલે મુઢી, માખણ પીગળે ને એક મોટા ચમચાએ ફેરવવું. ઘટ થાય ને દૂધ ને માછલીનો સુપ થોડો થોડો નાખતાં જઈ ફેરવતાં જવું. મેળવણી ઘટ થાય કે ઉતારી તેમાં કાપેલાં ત્રણ મરચાં, ચીઝનો ભૂકા, માછલીનો ભૂકા, બાફેલાં ઇંડાંનો ભૂકા, ૧ ચમચી મીઠું તથા બે કાચાં ઇંડાં નાખી મીક્સ કરવું.

આખાં પાંઉમાંથી અધો ગર કોતરી કાઢવો. એક કઢાઈમાં ત્રણ મોટા ચમચા ઘી કકડાવી, તેમાં એ કોતરેલાં પાંઉ તળી કાઢવાં. હંડાં પડે ને કોતરેલા લાગમાં માછલીની મેળવણી ભરવી. એક ખુમચામાં એ ત્રણે પાંઉ મુકી, ખુમચામાં પાંઉ તળેલું ઘી નાખી ખુમચો ભઠ્ઠીમાં મુકવો. પાંઉની અંદરની મેળવણી અંધાય કે ભઠ્ઠીમાંથી બહાર કાઢવાં. હંડાં પડે ને તેની સ્લાઈસો કરવી.

એક પ્લેટમાં એ સ્લાઈસો મુકી આસપાસ ટાંમોટાંની સ્લાઈસ ને પાર્સલીના પાંદડાં ગોઠવવાં.

Lobster Mayonnaise.

૧ કપ તૈયાર મેયોનીસ	૧ ચમચો મેડો	૧ ચમચો સરકો
સૌસ	૧૧૧ કપ દૂધ	૬ પટેટા
૧૦ સાંઢ	૨ જીલેટીન લીવ્ઝ	૧ સેલેડ
૧૧૧ ચમચા મીઠું	૧ રતલ બરફ	૩ મોટાં ટાંમોટાં
૧ કાંદો	૧૧ ચમચી રાઈ	૨ ઑસ ફ્રીમ
૩ લીલાં મરચાં	૧૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ	૩ ઈંડાં
૨ ચમચા માખણ	૧ ચમચો સેલેડ ઑઇલ	...

સાંઢના ડોકાં આગળના કાંટા કાપી નાખવા. પછી તેને કોટલાં સાથેજ ધ્રાવી. એક તપેલીમાં તે અધી સાંઢ નાખી તેમાં એક ચમચો મીઠું, એક ટુકડો કાપેલો કાંદો, ૩ મરચાં ચીરીને તે, તથા ૭-૮ કપ પાણી નાખી ચુલા પર બાફવા મુકવી. બાફાય કે કાઢી હંડી પાડવી. સાંઢના પાછલા નીચેના ભાગ આગળથી છરીએ થોડો ભાગ ચીરી સાંઢનું અધું માંસ છરીથી ઓખેવી કાઢી લેવું. એવી રીતે અધી સાંઢનું માંસ કાઢી તેનો ભૂંડો કાપવો. કોટલાં રહેવા દેવાં.

વાઇટ સૌસ માટે:—એક તપેલીમાં એક ચમચો માખણ નાખી ચુલે મુકી તેમાં મેડો નાખવો. મેડો સહેજ ભુંગળય કે દૂધ નાખી ફેરવ્યા કરી મેળવણી ઘટ થાય કે ઉતારવી.

જીલેટીનનાં લીવ્ઝને અર્ધો કપ પાણીમાં અર્ધો કલાક અગાઉથી ભીંજવી રાખવાં. પછી ચુલે મુકી લીવ્ઝ પીગળે કે ઉતારી હંકુ થવા દેવું.

એક વાસણમાં જીલેટીનની મેળવણી, મેયોનીસ સૌસ, વાઇટ સૌસ, ફ્રીમ

ને અર્ધો ચમચો મીઠું તથા સાંઢનો કાપેલો ભૂકો, ને બે કાપેલાં મરચાં મીક્સ કરવાં. પછી તે વાસણને બરફ પર મુકી મેળવણી બંધાવા દેવી. મેળવણી બંધાય કે થોડી થોડી સાંઢના કાટલામાં ભરી દેવી.

ઇંડાંને બારી તેની સ્લાઇસ કરવી. સેલેડના અંદરના ભાગનાં ઝીણાં પાંદડાં રાખી બાકીનાં મોટાં પાંદડાંને બારીક કાપવાં. તેને પાણીમાં ઘોષ તેમાં રાષ, સેલેડ ઓઇલ, ટેબલ સોલ્ટ ને સરકો નાખી મીક્સ કરવું, પટેટાને છોલી એક તપેલીમાં મુકી તેમાં ત્રણ કપ પાણી ને બાકીનું મીઠું નાંખી બાફવા. બફાય કે કાઢી મેશ કરવા. તેમાં એક ચમચો માખણ મીક્સ કરી, તે પટેટાના પાંચ ભાગ કરવા. ટામોટાંની સ્લાઇસ કરવી.

એક ફ્લેટ ડીશમાં તે પાંચ ભાગો કિનારી આગળથી સરખે અંતરે છુટા છુટા ગોઠવવા, દરેક ભાગ પર સામસામી બળ્ખે સાંઢો બંને ડોકાં અથડે તેમ ઉભી ગોઠવવી. પટેટાની પાસે ટામોટાંની સ્લાઇસો ગોઠવવી. તે સ્લાઇસો ઉપર ઇંડાંની સ્લાઇસો મુકવી. પછી તે પર અંકકું સેલેડનું ઝીણું પાંદડું મુકવું. ડીશના વચ્ચેના ભાગમાં સેલેડના ભૂકાનો ઢગલો ગોઠવવો. તેની વચ્ચે ત્રણ સેલેડનાં ઝીણાં પાંદડાં ઉભાં ખોસવાં.

ઈડાંની વાનીઓ.

અકુરી ભરેલાં ટાંમોટાં.

૬ મોટાં પાકાં ટાંમોટાં	૧ ટુકડો આદુ	૧ ચમચી મીઠું
૨ મોટા કાંદા	૭ કડી લસણ	૫ ઈંડાં
૧ ઝૂડી કોથમીર	૩ મરચાં	૧૧ ચમચો ઘી

ટાંમોટાંને ઘોષને ઉપરથી ગોળ ભાગ કાપી, ટાંમોટાંનો અંદરનો બધો ગર સંભાળથી કાઢી રહેવા દેવો. કાંદા ખુંદણાના કાપવા. આદુ લસણ ઝીણું કાપવું. કોથમીર મરચાંને ઝીણું કાપવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદો બદામી તળવો. પછી તેમાં પેલું આદુ લસણ. તથા કોથમીર મરચાં નાખીને સહેજ ભુંજવું. પછી ટાંમોટાંનો ગર તથા મીઠું નાખી દેવું. તે સહેજ ઘટ થાય ને ઉતારવું. ઈંડાંને ખૂબ કકડાવી તે ભુંજેલા મસાલામાં નાખી મીક્સ કરવાં. તપેલીને પાછી ચુલે મુકી, હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવ કરવું. અકુરી ઘટ થાય કે ઉતારી પાડવી. અકુરી ઠંડી પડે ને તેને ટાંમોટાંમાં ભરી, ઉપર ટાંમોટાંનો કાપેલો ભાગ મુકી દેવો. એક થાળીને ઘી લગાડી તેમાં એ ટાંમોટાં મુકી ભઠ્ઠીમાં મુકવાં. સહેજ નરમ થાય કે કાઢવાં.

ઈડાં મલાઈપર.

૧ રતલ મલાઈ	૩ નાના ચમચા ખાંડ	૧૧ ચમચી વેનીલા
૧ મોટો ચમચો ઘી	૧ ચમચી એલચી નળફળ	૬ ઈંડાં

એક કાઈગિ પેનમાં ઘી નાખી, તે ઘી આખા પેણાને લગાડી ગરમ કરવું. પછી તેમાં મલાઈ નાખી, તે સહેજ ગરમ થાય કે તેમાં ખાંડ નાખવી. પછી તેમાં વેનીલા ને એલચી નળફળ નાખવું. તેનું સરખું પડ પાથરી દેવું. અને તે ઉપર છુટાં છુટાં આખી દાળ સાથનાં ઈંડાં ભાંજી નાખવાં, અને ઉપર ઈંગાર મુકી ઈંડાં અંધાય ને કાઢવાં.

કાંદા કેરીના ચારવેલાં ઈડાં.

૧૧૧ રતલ ઝીણા કાંદા	૨ ઓસ ઘી	૩ મરચાં
૧૧૧ રતલ કાચી કેરી	૧૧૧ ચમચી મીઠું	૬ ઈંડાં

મરચાંને ચીરવાં. ઝીણાં કાંદાને ઓલી તેને પાણીમાં આફવા મુકવા.

અધકચરા અફાયને કેરીને છોલી તેની ચાર ચાર ચીર કરીને નાખવી. બેઉ અરાબર અફાય ને ઉતારી પાણી કાઢી નાખવું. પછી તેમાં મીઠું નાખી, કાંદા તથા કેરીને કડછીથી છુદી કાઢવી. તે ઠંડુ પડે ને તેમાં ઘી, ચીરેલાં મરચાં, તથા ૭ ઇંડાંને મીક્સ કરી, તે બધું ભેળી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું, ને ચમચાએ ફેરવ્યા કરવું. ચારવેલાં ઇંડાં જેવું થત થાય ને ઉતારી પાડવું.

કટલેત્સ ઇંડાંના.

૬ ઇંડાં	૦૧ ચમચી છુંદેલું જીરું	પાઉનો ફ્રસ્ટ ચા રવો
૧ મોટો કાંદો	૧ નાનો દુકડો આદુ	ખપ મુજબ
૧ ઝુડી કાથમીર	૬ કડી લસણ	ઘી તળવા માટે ખપ
૨ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી મીઠું	મુજબ
૦૧ ચમચી હળદ	૨ ચમચા ઘી કાંદો તળવા	...
૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૨ ચમચા વુસ્ટર સૉસ	...

કાંદાને છુંદણના કાપવા. કાથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. આદુ લસણ પીસવું.

બે ચમચા ઘીને કકડાવી તેમાં કાંદો બદામી તળવો. તેમાં આદુ, લસણ, કાથમીર, મરચાં તથા બધો મસાલો નાખી ભુંજાય ને ઉતારી ઠંડુ પાડવું. પાંચ આખાં ઇંડાંને ખૂબ ડોહવી ઠંડા પડેલા કાંદામાં ભેળવાં. તેમાં મીઠું તથા વુસ્ટર સૉસ નાખી, પાછું ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરી થત થાય ને ઉતારવું. ઠંડુ પડે ને પાટાપર પીસી તેના આશરે ૭ ગોળા કરવા, ને કટલેત્સ માફક થાપી ફ્રસ્ટમાં લપેટવા. બાકીના એક ઇંડાંને એક બોલમાં મીક્સ કરી, તેમાં એ કટલેત્સ બોળી કકડતા ઘીમાં બદામી રંજના તળી કાઢવા.

દુપીયાઝા (હૈદ્રાબાદી.)

૧૧૧ રતલ કાંદા	૦૧ ચમચી જીરું.	૧ દળન ઇંડાં
૦૧૧ રતલ ઘી	૦૧ કડો લસણ	૧ ચમચી મીઠું
૧૦ લાલ મરચાં	૧ નાનો દુકડો આદુ	૦૧ મુડી આમલી

બધાં ઇંડાંને બારી, છોલીને તેની દાળ આખીજ રાખવી. બાફેલી ઇંડાંની સફેદીને પટેદાની સળી માફક કાપવી. કાંદાને વધારના ઝીણા કાપવા. મરચાં, જીરું, લસણ ને આદુ એનો બારીક મસાલો પીસવો. આમલીને ૦૧ કપ પાણીમાં ભોજવી તેનું થત ડહોણું કાઢવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદો નાખી તેને પોચો અને પીળો જેવો તળવો. તળી રહ્યા પછી એ ચમચા જેટલું ઘી તપેલીમાં રાખી બાકીનું કાઢી લેવું. પછી તે કાંદામાં પીસેલો મસાલો તથા મીઠું નાખવું. ૦૧૧ કપ પાણી રેડી કાંદો ચડવા દેવો, પછી તેમાં આમલીનું ડહોળું નાખવું. થોડે વારે ઇંડાંની સફેદી નાખી પાણી સુકાય ને ઘી ઉપર આવે કે ઉતારવું.

પછી એ મેળવણી એક ડીશમાં કાઢી તેની ઉપર ઇંડાંની આખી દાળો રાખી છે તે ગોઠવી જવી.

સેકટાની સીંગના ગરપર ઇંડાં.

૧ દળન જાડી સેકટાની	૪-૫ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી ખાંડ
સીંગ	૦૧ ચમચી હળદ	૧ ચમચો ઘી
૩ કાંદા	૦૧ ચમચી મરી	૬ ઇંડાં
૧ ઝૂડી કાથમીર	૨ ચમચી મીઠું	૧ લીંબુનો રસ

સેકટાની જાડી સીંગને છોલી તેના મોટા ટુકડા કરવા. એક તપેલીમાં તે સીંગમાં પાણી તથા એક ચમચી મીઠું નાખી બાફવી. બફાયને કાઢી ચમચાએ ઓખવીને તેનો ગર કાઢી લેવો. કાંદાને છુંદણના કાપવા. કાથમીર મરચાંને બારીક કાપવું.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે કે તેમાં કાંદો નાખી તેને બદામી તળવો. પછી તેમાં કાપેલાં કાથમીર, મરચાં, હળદ ને મરી નાખી તેને ભુંજવું. ભુંજાય કે તેમાં સેકટાની સીંગનો ગર તથા એક ચમચી મીઠું નાખી દેવું. પછી અધું કપ પાણી રેડી ગર ચડવા દેવો. ચડે ને લીંબુનો રસ તથા ખાંડ નાખી દેવી, ને તપેલીમાં તે મેળવણી પાથરી દેવી. ઇંડાંને દાળ સફેદી સાથે ડોહવી તે મેળવણી ઉપર પાથરી દેવાં. તે તપેલીની ઉપર તથા નીચે ઇંચાર રાખી ઇંડાં બંધાય ને તપેલી ઉતારવી. પછી તે બંધાયલાં ઇંડાંને કાપ મુકવા.

Angels on Horseback.

૦૧ રતલ માખણ	૧ ઓસ ચીઝનો બૂકો	૦૧ ચમચી મીઠું
૬ સ્લાઇસ પાઉંની	૬ ઇંડાં	૦૧ ચમચી મરી

માખણને તાવી, તેને એક પાઇ ડીશમાં નાખી તેની અંદર પાસે પાસે પાઉંની સ્લાઇસો ગોઠવવી. દરેક સ્લાઇસ પર થોડો થોડો ચીઝનો બૂકો

લભરાવવો. ઇંડાની સફેદી એકદમ કઠણ ચઢાવવી, ને તે પાઉંની સ્લાઇસો પર પાથરવી. દરેક સ્લાઇસ પર અંકેડી ઇંડાની દાળ મુકી જવી. પછી તે ઉપર થોડું થોડું મીઠું, મરી લભરાવવું. ઇંડા બંધાય ત્યાં સુધી ધીમી ભટ્ટીમાં રહેવા દેવાં, પછી કાઢવાં.

Egg Patties.

૪ આફેલાં ઇંડાં	૧ મોટો ચમચો મેડો	૦૧ ચમચી મીઠું
૧ કાચું ઇંડું	૨ લીલાં મરચાં	૦૨ રતલ ઘી
૧ ઔસ માખણ	૦૧ નાની ઝુડી કોથમીર	થોડો પાઉંનો ફ્રસ્ટ
૦૧ કપ દૂધ	૧ ઔસ ચીઝ	...

કોથમીર તથા મરચાં ઝીણાં કાપવાં. ચીઝ ખમણવું. આફેલાં ઇંડાંની ઝીણી સ્લાઇસ કરવી.

એક તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે મુકવું. માખણ પીગળે ને તેમાં મેડો નાખી લુંજવો. જરા લુંજાય ને તેમાં દૂધ નામવું, ને ચમચાએ ફેરવ્યા કરી ઘટ ખીર જેવું થાય, ને તેમાં ખમણેલું ચીઝ, ઇંડાંની સ્લાઇસો, કાપેલું કોથમીર મરચું તથા મીઠું નાખી મીક્સ કરવું. ફેરવીને ઘટ થાય ને ઉતારવું. (તદન નરમ રાખવું નહિ.) મેળવણી હંડી પડે ને તેમાંથી પેટીસ જેવા ગોળા કાઢી પેટીસનાં શેપે જરાક ચપટા કરવા. આશરે ૭ પેટીસ થશે. એક કાચું ઇંડું ભાંગી મીક્સ કરવું. તેમાં અંકેડ પેટીસ બોળી તેને પાઉંના ફ્રસ્ટમાં લપેટવો. એક કઢાઇમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, કકડે ને તેમાં એ પેટીસ તળી કાઢવા.

Egg Savoury.

૬ આફેલાં ઇંડાં	૧ કાંદો	૦૧ ચમચી મરી
૨ કાચાં ઇંડાં	૧ પાર્સલી અથવા	૧ ૦૧૧ ચમચી મીઠું
૧ શેર દૂધ	નાની ઝુડી કોથમીર	૧ ઔસ ચીઝ
૧ ચમચો ઘી	૧ લીલું મરચું	૧ લીંબુનો રસ

કાંદાને છુંદણાનો કાપવો. મરચું, પાર્સલી અથવા કોથમીરને પણ ઝીણી કાપવી. ચીઝને ખમણવું. આફેલાં ઇંડાંના ચાર ટુકડા કરવા.

તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાંદો બદામી રંગનો તળવો. તેમાં કાપેલું મરચું, તેમજ પાર્સલી કે કોથમીર ને મરી નાખી સહેજ લુંજાય ને ઉતારી

પાડવું. પછી તેમાં આફેલાં ઇંડાંના દુકડા ને દૂધ નાખી પાછું ચુલે મુકવું. ધીમી આંચે ૭ થી ૧૦ મિનિટ ચુલે રાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. પાછું ચુલેથી ઉતારી સહેજ ઠંડુ પડે ને તેમાં બે ઇંડાં મીક્સ કરી નાખવાં. ખમણેલું ચીઝ તેમજ મીઠું પણ ભેળવું. પાછું ચુલે મુકી સહેજ ઘટ થવા દેવું. ઉતારતી વખતે એક લીંબુનો રસ ભેળીને ફેરવવું. ગરમ ગરમ Serve કરવું.

Kidneys & Eggs.

૮ કાળા બુક્કા	૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચો સરકા
૨ કાંદા	૦૧ ચમચી મરી	૧ ચમચી કોર્નફ્લાઅર
૪ મોટા ચમચા ઘી	૦૧૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ	૧ પાઉં

ઇંડાં માટે:—

૪ ઇંડાં	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૨ ઔસ માખણ	૦૧૧ ચમચી મીઠું

દરેક બુક્કામાંથી બે આડા ભાગ કરી તેની ચામડી કાઢી નાખવી. પછી તેના ઝીણા કટકા કાપવા ને ધોવા. કાંદા વધારના કાપવા.

એક તપેલીમાં બે મોટા ચમચા ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડાવવું. તેમાં કાંદા નાખી અદામી તળવો. પછી તેમાં બુક્કા મીઠું ને ત્રણ કપ પાણી નાખી બુક્કા ચડવા દેવા. કોર્નફ્લાઅરમાં એક ચમચી પાણી નાખી મીક્સ કરવું. બુક્કા ચડે ને તેમાં કોર્નફ્લાઅર નાખી, પાણી સુકાય કે બુક્કાની તપેલીમાં સૉસ, સરકા ને મરી ભેળવાં. તે બધું મીક્સ કરી ચમચે ફેરવી તપેલી ઉતારવી.

ઇંડાંને માટે માખણમાં ઇંડાંને લાંગી મીક્સ કરી તે ચુલા ઉપર મુકવાં. તેમાં મીઠું ને મરચાંની ભૂકી ભેળવી, ને ચમચાએ ફેરવી મેળવણી ઘટ થાય કે ઉતારી તેમાં બુક્કાની મેળવણી સાથે ભેળી દેવી.

બાકાના બે ચમચા ઘી ચુલે મુકી કકડાવવું. પાઉંની સ્લાઇસો કરી તેના કાંદા કાપી કાઢવા. પછી તે સ્લાઇસો ઘીમાં અદામી રંગની તળી કાઢવી, ને તે સ્લાઇસોપર બુક્કાની મેળવણી પાથરી દેવી.

ગમે તો ઇંડાંની મેળવણીમાં બુક્કાની મેળવણી નહિ ભેળવી. તેને અદલે પાઉંની સ્લાઇસપર પહેલાં ઇંડાંની મેળવણી લગાડી તે પર વચ્ચે બુક્કાની મેળવણી મુકવી.

Oeuf a la Suisse.

૩ ઐસ ચીઝ	૦૧ શેર દૂધ	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧૧૧ ઐસ માખણ	૧૧ ચમચી મરી	૫ ઇંડાં
૨ ચમચા મેડો	૧ ચમચી મીઠું	...

ચીઝને ખમણીથી ખમણવું. એક તપેલીમાં એક ઐસ માખણ નાખી ચુલે મુકવું. તેમાં મેડો નાખી, ફેરવ્યા કરી, ઘટ થવા આવે ને દૂધ ગરમ કરી તે નાખવું, ને ફેરવ્યા કરી ઘટ લચકા જેવું થાય ને ઉતારવું. પછી તેમાં મીઠું, મરી, મરચાંની ભૂકી, તથા થોડું ચીઝ રહેવા દધને આકીનું ચીઝ, તથા એક આખું ઇંડું નાખવું. એમ કરતાં ઘટ લાગે તો જરા દૂધ નાખી સહેજ પાતળું કરી ઉતારવું. એક ડીશમાં એ સૌંસ થોડો નાખી સરખો પાથરવો. તેની ઉપર છ ઇંડાં આખાં ભાંગી મીક્સ કરી તે ફરતાં નાખવાં. પછી આકી રાખેલો સૌંસ ચમચાએ સરખો ફરતો ઇંડાંપર રેડવો. ઉપર આકી રાખેલું ચીઝ લભરાવવું, ને આકીના ૦૧૧ ઐસ માખણમાંથી જરા જરા ઉપર ટીપકાં નાખી ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવું. જરા વ્રાઉન થાય ને કાઢવું.

તરકારીની વાનીઓ.

કૌલીફલાઅર ફ્રીટસ.

૨ કૌલીફલાઅર સાધારણ	ઘી તળવા માટે ખપ	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૬ ચમચા મેડો	મુજબ	૦૧૧ ચમચી મરી
૪ ઝૈસ ચીઝ	૧ કપ દૂધ	૧ ચમચો તાવેલું માખણ
૪ ઇંડાં	૧૧ ચમચી મીઠું	...

કૌલીફલાઅરને ઘોષ, પાંદડાં કાઢી નાખી, હુમતાં પાણીમાં એક ચમચી મીઠું નાખી, અર્ધકચરી બાફવી. ચીઝને ખમણવું.

એક બોલમાં ઇંડાંની દાળ નાખી મીક્સ કરી, તેમાં થોડો થોડો મેડો તથા દૂધ નાખતાં જઘ ઘટ મેળવણી કરવી. તેમાં ચીઝનો ભૂકો, ને મરચાંની ભૂકી ભેળી બાકીનું મીઠું તથા તાવેલું માખણ નાખવું. તે મેળવણી અર્ધો કલાક રહેલા દેવી. પછી તેમાં ઇંડાંની સફેદીને ચઢાવી તે ભેળવી.

કૌલીફલાઅરના ફૂલ છુટાં પાડી, એ મેળવણીમાં ભોળવાં. પછી કકડતાં ઘીમાં બદામી રંગનાં તળી કાઢી ગરમ ગરમ ઉપયોગમાં લેવાં.

ગ્રીનપીસના સમોસા.

૦૧૧૧ રતલ ગ્રીનપીસ	૧ ચમચો ખાંડ	૧ લરેલી ચમચી મરચાંની
૧ ટુકડો આદુ	૧ ચમચી મીઠું	ભૂકી
૬ લીલાં મરચાં	૧ મોટું લીંછુ	૧ વારી નાળિયેર
૧ ઝુડી કાથમીર	...	ઘી તળવાનું ખપ મુજબ

કસ્ટ મારે:—

૦૧ રતલ મેડો	૦૧૧ ચમચી મીઠું	૦૧૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૦૧ રતલ રવો	૦૧૧ ચમચી ખાંડ	૦૧૧ ચમચો ઘી

કસ્ટને મારે—મેડા તથા રવાને ચાળવો. તેમાં મીઠું, ખાંડ, બેકીંગ પાઉડર ને ઘી નાખવું. પછી તેમાં ગરમ પાણી નાખતાં જઘ મસળીને ખુબ ગુંદી ગુંદીને કઠણ આટો બાંધી એક કલાક ઢાંકી મુકવો.

ગ્રીનપીસને સમારીને બાફવા. કાથમીર, મરચાં, આદુને બારીક કાપવું. નાળિયેરને ખમણવું.

એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી તે કકડે ને તેમાં કાપેલો મસાલો નાખીને જરા ભુંજવો. પછી ખમણેલું નાળિયેર નાખી દેવું. મસાલો ભુંજવાનો

સોડમ નીકળે ને ૦૥ કપ પાણી નાખી નાળિયેરને ચડીને નરમ થવા દેવું. પછી તેમાં બાફેલા ઝીનપીસ તથા મીઠું નાખવું. ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે ચડવા દેવું. ને જરૂર પડે તો ઢાંકણ પર પાણી આપી થોડું થોડું અંદર નાખવું. ઝીનપીસ બરાબર ચડે ને ખાંડ નાખવી. થોડે વારે લીંબુનો રસ તથા મરચાંની બૂકી નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. તદ્દન સુકું થાય ને ઉતારી પાડવું. પછી કડછીએ ઝીનપીસને જરા જાડા છુંદી કાઢવા.

બાંધેલા આટાને ટેબલ પર પાછો મસળી તેનો મોટો રોટલો વણવો. તેમાંથી નાની નાની રોટલી માફક ગોળ દાખડાના ઢાંકણે કાપવી. પછી તેની વચમાં અકેક ચમચી ઝીનપીસની મેળવણી મુકી, રોટલીની આજુ બાજુ પાણીનો હાથ લગાડી, અધું વાળી દેવું, પછી દાખીને કિનારી બંધ કરી દેવી, અને કગણુ માફક કાપી કાઢવું. એક કઢાઈમાં ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગના સમોસા તળી કાઢવા. (કગણુ માટે ખાસ એક દાંતવાળો ચમચો આવે છે તે વાપરવો.)

ગુવારશીંગ ખાટી મીઠી.

૧ રતલ ગુવારશીંગ	૦૥૥ ચમચી જીરું	૧ ગોળનો ગાંગડો
૩ કાંદા	૧૧ ચમચી ધાણાજીરું	૧૥ ચમચી મીઠું
૬ લીલાં મરચાં	૧૧ ચમચી હળદ	૨ ચમચા ઘી
૧ ઝુડી કેથમીર	૧ નાળિયેર	...
૯ કડી લસણ	૧ મુઠી આમલી	...

ગુવાર શીંગને ઘોષ બાફવા મુકવી. સહેજ બફાવા આવે ને તેના વાખ બરાબર કાઢવા. નાળિયેરને ખમણવું. ૩ ચમચા ખમણ બાજુ રાખી બાકીનામાં દોઢ કપ પાણી નાખી ચોળીને ડોહળું કાઢવું. કેથમીર, મરચાં, જીરું, લસણ અને બાજુ રાખેલું કેપડું બારીક પીસવું. કાંદા છુંદણાના કાપવા.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદા બદામી રંગના તળવા, તેમાં પીસેલો મસાલો, હળદ, મીઠું, ધાણાજીરું નાખી ભુંજવું. સોડમ નીકળે કે તેમાં નાળિયેરનું દૂધ નાખવું. એક કકડો પડે કે વાખ કાઢેલી ગુવારશીંગ નાખી દેવી, ને સંભાળીને ચમચ ફેરવવી. નાળિયેરનું દૂધ બળવા આવે કે આમલીના ડોહરામાં ગોળ પીગળાવી તે અંદર નાખી દેવું. ઘી ઉપર તરી આવે કે ઉતારવું. (જો પાટીઓ કરવો હોય તો એમાંજ તાજી ગરભને સાફ કરી તળીને અંદર મુકી દેવી.)

ટાંમોટાં ઇંડાંની કરી.

૨ રતલ પાકાં ટાંમોટાં	૧ ચમચી જીરું	૧ પૈસા ભાર કેસર
૩ કાંદા	૧૦ લાલ સુકાં મરચાં	૧ પાકટ નાળિયેર
૨ ચમચા ઘી	૬ ઇંડાં	૨ લીંબુનો રસ
૨ ચમચી ખાંડ	૧૦ કાળાં મરી	૧ કોપરાંનો કટકો
૨ ચમચી મીઠું	૭ કડી લસણ	૩ ઉપસેલા ચમચા ધાણા

કોપરું, મરચાં, જીરું, મરી, લસણ ને ધાણાનો બારીક મસાલો પીસવો. કેસરને શેકી બારીક વાટવી. ટાંમોટાંની છાલ કાઢવી. નાળિયેરને ખમણી એક બોલમાં ટાંમોટાં સાથે નાખી, ખૂબ લચડી કપડાંથી તેનો રસ ગાળી કાઢવો, તેમાં કેસર ભેળી ઢાંકી રાખવું. વધેલાં કોપરાંના છુંછાને ટાંમોટાંના છુંછામાં ભેળી, તેમાં જરા કકડતું એક કપ પાણી નાખી તેનો રસ ખીજા વાસણમાં ગાળી કાઢવો. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. ઇંડાંને બારી બખ્ખે દુકડા કરવા.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી, તેમાં કાંદાને લાલ તળી, તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ચમચે ફેરવીને ભુંજવો. મસાલાનો સોડમ નીકળે ને બીજા વખતનું નાળિયેર ટાંમોટાંનું પાણી અંદર રેડી, મીઠું તથા ખાંડ નાખી ઢાંકવું. કકડા પડે કે કેસરવાળું નાળિયેરનું દૂધ રેડી અંગારે રાખવું. અવાર નવાર ચમચ કરવી. જરા વારે લીંબુનો રસ ભેળવો. કરી ઘટ થાય ને ઘી છુટું પડી ઉપર આવે કે ઉતારી, અંદર ઇંડાંના બખ્ખે દુકડા નાખવા.

ટાંમોટાંના કટલેત્સ.

૧ રતલ ટાંમોટાં	૧૦૦ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચો ઘી (મેળવણી માટે)
૧૦૦ રતલ કાંદા	૧ ચમચી હળદ	
૧ જુડી કોથમીર	૧ ચમચી દળેલાં મરી	૨ સ્લાઇસ પાંઉ
૫ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો મીઠું	૩ ઇંડાં
૧ આદુનો દુકડો	૧ ચમચો ખાંડ	પાંઉનો કસ્ટ ખપ મુજબ
૬ કડી લસણ	૧ ચમચો વુસ્ટર સોસ	ઘી તળવા માટે ખપ મુજબ
૧ ચમચી જીરું	...	

ટાંમોટાંને ઘોષ કટકા કરવા. આદુ લસણ પીસવું. કોથમીર મરચું કાપવાં. જીરું છુંદવું.

કાંદાને બારીક સેવ જેવા કાપી એક ચમચા ઘીમાં તળવો. થવા આવે કે તેમાં ટાંમોટાંના કટકા, મીઠું, કાપેલાં કોથમીર મરચાં, બધો મસાલો તથા

પાંઉની સ્વાધસમાંના ગરના દુકડા નાખી, લાગે નહિ તેમ ફેરવ ફેરવ કરવું. તદ્દન સુકું થાય ને ખાંડ તથા વુસ્ટર સૌસ નાખી ઉતારવું. પછી તેને પાટા પર પીસવું. તેના કટલેસ બનાવી પાંઉના કસ્ટમાં થાપી, ઈડાં ડાહવી, તેમાં બોળીને તળી કાઢવા.

તરકારીની અકુરી.

૮ ઈડાં	૦૧૧ ચમચી મરી	૧ મોટો ચમચો ખમણેલું
૦૧૧ રતલ ગ્રીનપીસ	૦૧૧ ચમચી હળદ	નાળિયેર
૦૧૧ રતલ પટેટા	૧ ઝુડી કાથમીર	૩ ચમચા ઘી
૧૦-૧૨ લીંડા	૧૦ લીલાં મરચાં	૧ કાચી કેરી, નહિ તો ૧
૩ મોટા કાંદા	૧ દુકડો આદુ	ચમચો વુસ્ટર સૌસ
૨ ચમચી મીઠું	૮ કડી લસણ	...

કાંદાને સેવ જેવો કાપવો. આદુ, લસણ પીસવું. લીંડા તથા પટેટાને ઝીણા ઝીણા કાપવા. ગ્રીનપીસને છોલીને બાફવા. કાથમીર મરચાંને બારીક કાપવું.

એક તપેલીમાં થોડું ઘી નાખી, કકડે કે તેમાં લીંડા તથા પટેટા જુદા જુદા તળી કાઢી લેવા. પછી તેમાંજ બાકીનું ઘી રેડી, કકડે ને કાંદો નાખી બદામી રંગનો તળવો, તેમાં આદુ લસણનો પીસેલો મસાલો, તેમજ કાથમીર, મરચાં નાખી સહેજ ભુંજવું. પછી બાકીનો બધો સામાન નાખી સહેજ ફેરવીને ઉતારી, ઠંડુ પડવા દેવું. એક બોલમાં ઈડાં ડાહવી તે ઉતારેલી મેળવણીમાં મીક્સ કરી, ધીમી આંચે ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું, ને બંધાયને ઉતારવું.

ગાજર ચાસ પાચેલાં.

૧ રતલ ગાજર (પીળાં નહિ, પલ્લુ	૦૧૧ રતલ ગોળ
ગોલાખી રંગની છલવાળાં)	૦૧૧ ચમચી મીઠું
થોડા એલચીના દાણા ખોખરા કીધેલા.	

ગાજરને છોલીને ઉભાપએ ચીરવાં, ને તેમાંથી લીલા રંગનો વચમાંનો જડો ભાગ કાઢી નાખવો. પછી તેની જરા જાડી સળી કરવી, અથવા અડધી ઈંચના ચોરસ નાના દુકડા કરવા. પછી તેમાં જરા પાણી રેડી તથા મીઠું નાખી ગાજર બારી કાઢવાં.

એક તપેલીમાં ગોળનો ભૂકા કરી, તેમાં એ કપ પાણી રેડી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. (ગોળમાં કચરો હોય તો પાણી રેડ્યા પછી કપડાંથી ગાળીને પછી ચુલે મુકવું) કકરો પડીને મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખવો. પછી તેમાં ગાજરની સળી યા કટકા ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું, ને અવાર નવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી. જો શીજો ટાઇટ થયો હોય, ને ગાજર નરમ નહિ થયાં હોય, તો ૨-૩ ચમચા કકડતું પાણી ભેળીને ઢાંકવું. ને ગાજર નરમ થઇને ચાસ પીને મગ્નનાં લાલ થાય, ત્યારે થોડા શીજા સાથે ઉતારવાં. ઉતારતી વખતે શીજો ટાઇટ થવો નહિ જોઇએ, નહિ તો ચીકટ થઇ જશે. પછી એલચીના દાણા લભરાવવા.

તરકારીના કવાળ.

૨ પટેટા	૪ મરચાં	૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૦૧ રતલ ફ્રેચબીન	૧ વાટી નાળિયેર	૧ ઇંડું
૦૧ રતલ ગાજર	૦૧૧ ચમચી મરી	પાંઉંના કસ્ટ
૦૧ રતલ કંદ	૧૧૧ ચમચી મીઠું	ઘી તળવા સાડ અપ
૦૧ રતલ વટાણાની શીંગ	૦૧૧ ચમચી હળદ	મુજબ
૩ નાની ઝૂડી કાથમીર	૦૧૧ ચમચી ધાણાજીર	---

અંધી તરકારીને ઘોષ, તેના ઝીણા કટકા કરવા. ગ્રીનપીઝના દાણા કાઢી તેને જુદા બાફવા. બીજી તપેલીમાં પટેટા, કંદ, ગાજર ને ફ્રેચબીન બાફવા મુકવી. તેમાં અર્ધું મીઠું નાખવું. નાળિયેરને ખમણવું. કાથમીર, મરચાં, ત્રણ ચમચા નાળિયેરનું ખમણ, હળદ, મરી, ધાણાજીર, મરચાંની ભૂકી, બાકીનું મીઠું એ બધા મસાલા સાથે બાફેલી તરકારીને પીસવી. પછી તેમાં એક કાચું ઇંડું મીક્સ કરવું, ને તેનાં કવાળ જેવા ગોળા વાળવા. એક કઢાઇમાં ઘી કકડાવી કવાળના ગોળાને પાંઉંના કસ્ટમાં લપેટીને તળી કાઢવા.

તરકારીના ટાટલેટ્સ.

કસ્ટને માટે:—

૪ ઔસ મેડો	૪ ઔસ ચીઝ	૦૧૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૪ ઔસ માખણ	૦૧૧૧ ચમચી મીઠું	૧ ઇંડાંની દાળ

તરકારીની મેળવણી માટે:—

૦૧ રતલ ગાજર	૧ ટુકડો આદુ	૩ ચમચી ખાંડ
૦૧૧ રતલ પટેટા	૮ કડી લસણ	૧ નાનો ચમચો લીંબુનો
૦૧ રતલ કાંદા	૦૧૧ ચમચી હળદ	રસ
૦૧૧૧ રતલ ગ્રીનપીસ	૦૧૧ ચમચી દળેલાં મરી	૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ
૫ લીલાં મરચાં	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચો ઘી
૧ ઝુડી કોથમીર	૧૧૧ ચમચી મીઠું	૩ ઝુડી પાર્સલી

કાંદાને છુંદણના કાપવા. કોથમીર, મરચાં ઝીણાં કાપવાં. આદુ લસણ પીસવું, ચીઝ ખમણવું, ગાજર, તથા પટેટાના ઝીણા ચોરસ ટુકડા કરવા. ગ્રીનપીસ ને છોલવા. એ ત્રણે તરકારીને જુદી જુદી અર્ધકચરી બાફવી. એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદો બદામી તળવો. તેમાં આદુ લસણ નાખી વધારી, કોથમીર, મરચાં, મીઠું ને બધો મસાલો નાખવો. સહેજ ભુંગળય ને બાફેલી તરકારી નાખવી. તેમાં એક કપ પાણી નાખી, તરકારી ચડવા દેવી. ચડી રહે કે તેમાં લીંબુનો રસ, ખાંડ અને વુસ્ટર સૉસ નાખી સુકું થાય ને ઉતારવું.

કસ્ટ માટે મેડાને ચાળી તેમાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. પછી તેમાં માખણ, ઈંડાંની દાળ, મીઠું અને ખમણેલું ચીઝ નાખી પાણીથી આટો બાંધવો. પછી તે મસજેલા આટાના નાના નાના ગોળા કરી મોલ્ડમાં અકેક મુકી તે ગોળો પાથરી દેવો. એજ પ્રમાણે બધાં મોલ્ડ તૈયાર કરવા, અને તેમાં કાંટાથી આંધરાં પાડી, તે મોલ્ડને મધ્યમ ભટ્ટીમાં બદામી ભુંગવાં. ભુંગળય ને તેમાં ઉપલી તરકારીની મેળવણી થોડી થોડી ભરવી. પાર્સલીને ઘણી ઝીણી કાપી ઉપર ભભરાવવી.

તરકારીના પેટીસ.

૧૧ રતલ પટેટા	૨૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચી હળદ
૦૧૧ રતલ ગાજર	૧૧૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ	૧ ચમચો ખાંડ
૦૧૧ રતલ ગ્રીનપીસ	૫૧ સરકો	૨ ઈંડાં
૦૧ રતલ મીઠો કંદ	૧ ઝુડી કોથમીર	ઘી ખપ મુજબ
૩ કાંદા	૪ મરચાં	...

ગ્રીનપીસને છોલી બાફવા. ગાજર, મીઠો કંદ, તેમજ બે પટેટાને છોલી ઝીણા ચોરસ ટુકડા કરવા. કાંદાને છુંદણના બારીક કાપવા. કોથમીર, મરચાં બારીક કાપવાં. બાકીના પટેટાને ઘોષ જાલ સાથે બાફવા મુકવા.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી પટેટા, ગાજર, તેમજ કંદના ચોરસ ટુકડાને અર્ધકચરા તળી કાઢી લેવા. તેજ તપેલીમાં બીજું ૧૥ ચમચો ઘી કકડાવી કાંદાને બદામી રંગનો તળવો. તળાય કે કાપેલાં કોથમીર મરચાં, હળદ ને ૧૥ ચમચી મીઠું નાખવું. સહેજ ભુંજાય કે તળેલી તરકારી તેમજ ગ્રીનપીસ નાખી ઢાંકણ ઢાંકવું. જરૂર પડે તો ઢાંકણ પર પાણી આપવું. તરકારી ચડવા આવે કે સરકે ખાંડ નાખી એકદમ સુકું થાય કે ઉતારવું.

બાફેલા પટેટાને છોલી બાકીનું મીઠું નાખી મસળવા. પછી તેમાંથી ગોળા કરી, તેમાં થોડી થોડી તરકારીની મેળવણી મુકી જવી. મેળવણી ભરી, ગોળાને સફાઈથી બંધ કરવા. પછી ઘડાને ડોહવી તેમાં બોળી પાઉંના ફ્રસ્ટમાં લપેટવા, ને કઢાઈમાં ઘી કકડાવી બદામી રંગના તળી કાઢવા.

તરકારીનું બફાટ.

૦૧ રતલ વટાણાની શીંગ	૧ વાટી નાળિયેર	૧ ચમચો ખસખસ
૬ સેકટાની શીંગ	૧ કોપરાનો કટકો	૦૧ ચમચી હળદ
૦૧ રતલ પટેટા	૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો મીઠું
૦૧ રતલ ઝીણાં ટાંમોટાં	૭ સુકાં મરચાં	૦૧ રતલ ઘી
૨ કાંદા	૧ ચમચો ધાણા	...
૦૧ રતલ ઝીણા કાંદા	૧ ચમચી જીરું	...

એ કાંદાને વધારના કાપવા. ઝીણા કાંદાને છોલી આખા રાખવા. ટાંમોટાં ધોવાં. પટેટાને નાખતી વખતે છોલીને કટકા કરવા. વટાણાના દાણા કાઢવા. સેકટાની શીંગ છોલી ટુકડા કરી ૫-૬ ટુકડાઓની ઝુડીઓ બાંધવી. નાળિયેરની વાટી ખમણી, તેમાં એક કપ પાણી રેડી જરાવારે દૂધ કાઢવું. એક ફીકરને ચુલા પર મુકી તેપર સુકાં મરચાં ભુંજવાં, પછી ધાણા ને જીરું ભુંજવું ને છેલ્લાં ખસખસ ભુંજવી. પછી એ ભુંજેલી ચીજો સાથે બેળી કોપરાનો કટકો, આદુનો ટુકડો તથા હળદ લઈ બધો મસાલો બારીક પીસવો.

એક તપેલીમાં પાણી નાખી તેમાં વટાણાના દાણા બાફવા મુકવા. દાણા ચડે ને કાઢવા.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં વધારનો કાંદો બદામી તળવો. તળાય ને તેમાં બધો પીસેલો મસાલો નાખી ભુંજવો. તેમાં એક કપ પાણી રેડી સેકટાની શીંગ, પટેટા તથા ઝીણા કાંદા નાખવા. જરાવારે પાણી સુકાય ને નાળિયેરનું દૂધ કાઢી તે નાખી, તેમાં ટાંમોટાં તથા વટાણાના દાણા નાખવા. ઘટ થવા આવે ને ઉતારવું. ટાંમોટાં નહિ નાખો તો બીલમરી, અથવા કેરીના

દહાડા હોય તો ત્રણ ચાર કેરીની ચીરો નાખવી. જો ટાંમોટાં, બીલમરી અથવા કેરી નહિ નાખો, તો એ ચમચા સરકો ને ચમચી ખાંડ ઉતાર્યા અગાઉ નાખી રસ શોષાય ને ઉતારવું.

તરકારીનું સાલન.

૧ નાની કાલીફલાઅર	૮ કડી લસણ	૦૧ ચમચી ધાણાજીરું
૧ નાનું નોલકોલ	૩ કાંદા	૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧ નાનું વેંગણું	૦૧ ચમચી રાઇ	૧ કોપરોનો દુકડો
૩ પટેટા	૦૧ ચમચી મેડી	૨ ચમચી મીઠું
૧ જુડી કોથમીર	૧ તજનો દુકડો	૧ લીંબુનો રસ
૩ લીલાં મરચાં	૦૧ ચમચી જીરું	૨ ચમચા ઘી
૧ દુકડો આદુ	૦૧ ચમચી હળદ	---

કાંદાને વધારના કાપવા. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. આદુ લસણ ઝીણું કાપવું. કોપરોને બારીક પીસવું. રાઇ, મેડી તથા તજને છુંદવી. કાલીફલાઅર, નોલકોલ, પટેટાના નાના નાના દુકડા કાપવા. વેંગણાંની પાતળી ને લાંબી સ્લાઇસ કાપવી, ને એ બધી તરકારી બાફવી.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી કાંદો બદામી લુંજવો. પછી તેમાં રાઇ, મેડી, તજનો ભૂકો નાખી સોડમ નીકળે કે પીસેલું કોપરું, તથા બધો મસાલો નાખી દેવો. લુંજાય ને તેમાં બધી બાફેલી તરકારી તથા મીઠું નાખી દેવું. ફેરવીને એકરસ થાય કે ચુલો ધીમે કરી ઢાંકણ પર પાણી થોડો વખત રહેવા દેવું. છેલ્લે લીંબુનો રસ રેડી ઉતારી પાડવું.

ફ્રેચબીનના પેટીસ.

૨ રતલ પટેટા	૦૧ ચમચી મરી
૧ ચમચી મીઠું	૧ ઈંડાંની દાળ

મેળવણીને માટે:—

૦૧ રતલ ફ્રેચબીન	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચો ઘી
૩ કાંદા	૧૧૧ ચમચી મીઠું	૩ ઈંડાં
૧ દુકડો આદુ	૧ જુડી કોથમીર	ઘી તળવા સાડ અપ
૬ કડી લસણ	૪ લીલાં મરચાં	મુજબ
૦૧૧ ચમચી ધાણાજીરું	૧ મોટો ચમચો સરકો	થોડો રવો
૦૧૧ ચમચી મરી	૧ ચમચો ખાંડ	...

ફ્રેંચીન સમારી ઝીણી ઝીણી કાપવી. આદુ લસણ પીસવું. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. કોથમીર, મરચાંને બારીક કાપવું.

એક ચમચા ઘીમાં કાંદાને બદામી તળવો. પછી તેમાં બધો મસાલો, કોથમીર, મરચાં તથા કાપેલી ફ્રેંચીન અને મીઠું નાખી દેવું. તતરે પછી બે કપ પાણી નાખી ફ્રેંચીન ચડવા દેવી. પાણી સુકાય ને ફ્રેંચીન તદન સુકી ગોળા જેવી થાય કે ઉતારી ઠંડી પડવા દેવી.

પટેટાને બારી મેશ કરવા. પછી તેમાં મીઠું, મરી ને એક ઇંડિની દાળ નાખી મસળવું, ને તેના લીંચુ જેવા ગોળા કરવા. તેને દાખીને તેનું કુણું કરવું. તેમાં ફ્રેંચીનની મેળવણીમાંથી થોડી મુકી પટેટાનો ગોળો બંધ કરી દેવો. પછી તેને પેટ્રીસ માફક થાપી રવામાં બોળી કાઢવા. ઇંડિને લાંગી દાળ સફેદી સાથે કફ ચઢાવી તેમાં એ પેટ્રીસ બોળવા. ક્રાઇપેનમાં ઘી નાખીને કકડાવવું, તેમાં એ પેટ્રીસ બદાખી રંગના તળી કાઢવા.

બાફેલી કૉલીફ્લાઅર ક્રીમ સાથે.

૧ સાધારણ કૉલીફ્લાઅર

૩ ચમચી મીઠું

ક્રીમ માટે :—

૦૧ શેર દૂધ

૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ

૧ ચમચી ખાંડ

૧ ઇંડું

૧ ચમચી કૉર્નફ્લાઅર

૦૧ ચમચી બારીક મીઠું

કૉલીફ્લાઅર ડૂબે તેટલું પાણી ચુલે મુકી તેમાં ૩ ચમચી મીઠું નાખી નેશ આપવો. કૉલીફ્લાઅરને ફક્ત ઘોષ પાંદડાં કાઢી, આખીને આખીજ તે ગરમ પાણીમાં બફાવા દેવી. બફાયને સંભાળથી કાઢી લેવી.

ઇંડિને ડોહવી તેમાં બધું દૂધ થોડું થોડું કરી મીક્સ કરવું. તેમાંથી બે ચમચા જેટલું લઈ તેમાં કૉર્નફ્લાઅર તથા ખાંડ મીક્સ કરવી. દૂધ ઇંડિવાળી મેળવણી ચુલે મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું. ગરમ થાય કે તેમાં પેલો લીંજવેલો કૉર્નફ્લાઅર નાખી દેવો. ગાંગડા નહિ બંધાય તેની સંભાળ રાખવી. ઘટ થાય ત્યાં સુધી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું. નહિ તો ક્રીમ ફાટી જશે. ઘટ થાય ને ઉતારી મીઠું બેળવું.

એક પ્લેટમાં ગરમ ગરમ કૉલીફ્લાઅર મુકી તે પર એ ક્રીમ રેડી ટેબલ પર મોકલવું.

ભીંડાના કટલેત્સ.

૧ રતલ કુમળા સાધારણ	૦૧ ચમચી મરી	૦૧ ચમચી જીરું
સાંઘઝના ભીંડા	૦૧ ચમચી હળદ	પાંઉનો ફરટ ખપ મુજબ
૧ નાની ઝુડી કાથમીર	૧ ચમચી મીઠું	૩ ઈંડાં
૩ મરચાં	૦૧૧ ચમચી ધાણાજીરું	ઘી તળવા સાડ ખપ મુજબ

કાથમીર, મરચાં, તથા અધો મસાલો પીસવો. ભીંડાને ડીચકાં કાઢી ઘોષ, ડૂબે તેટલાં પાણીમાં અર્ધી ચમચી મીઠું નાખી જરાવાર બાફવા મુકવા. બરોબર બફાય કે ઉતારી પાડવા. સહેજ ઠંડા પડે ને એક બાબુથી ઉભો કાપ મુકી, સંભાળથી તૂટે નહિ તેમ પહોળા કરવા. પછી પીસેલો મસાલો તથા બાકી રહેલું મીઠું દરેક ભીંડાને બેઉ સાંધડે ચોપડવું, ને તેને ફરટમાં લપેટવા. પછી ઈંડાંને મીક્સ કરી તેમાં બોળવા. એક કઢાઈમાં ઘી કકડાવી તેમાં મુકી તળવા. ગમે તો ભીંડાને પાણીમાં બાફવાને બદલે સ્ટીમથી બાફવા, એટલે ભીંડાને બોધયામાં મુકી તેની નીચે ગરમ પાણીની તપેલી મુકવી, એટલે વરાળથી થોડા વખતમાં ચડી જશે.

ભુંજેલી કૉલીફલાઅર.

૧ મોટી કૉલીફલાઅર	૨ ચમચી મીઠું	૦૧ શેર દૂધ
૨ ઐસ ચીઝ	૧ ચમચી મરી	૧ ચમચો માખણ

કૉલીફલાઅરને ડૂબે તેટલાં પાણીમાં ૧૧૧ ચમચી મીઠું નાખી બાફવા મુકવી. પછી પાણી કાઢી નાખી તેને કડકીએ છુંદી કાઢવી. ચીઝને ખમણવું. પછી કૉલીફલાઅરમાં ચીઝ, મરી, બાકીનું મીઠું, દૂધ તથા એક ચમચી માખણ રહેવા દઈ, બાકીનું માખણ નાખી મીક્સ કરવું. એક પાંદ ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેગવણી ભરી ભઠ્ઠીમાં મુકી ભુંજ કાઢવું.

મસાલાના આખા ભીંડા.

૦૧૧૧ રતલ કુમળા લાંબા	૨ ચમચી વાટેલું મીઠું	૨ ચમચા ચણાનો આટો
ભીંડા	૧ લીંબુ	૩ ચમચા ઘી
૪ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો ધાણાજીરું	—

મરચાં ઝીણું કાપવાં. ભીંડાને ઘોષ, લુછી એક બાબુથી ઉભો કાપ મુકી ચીરી કાઢવા. એક તપેલીમાં ૦૧૧૧ ચમચો ઘી કકડાવી તેમાં મરચાં, તથા ધાણાજીરું ને ચણાનો આટો નાખી ભુંજવો. ભુંજ્ય ને ઉતારી પાડવું.

પછી તે મસાલાને હાથે મસળી એકરસ કરવો, તેને ચીરેલા લીંડામાં થોડો થોડો ભરી દેવો.

એક તપેલીમાં બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં એ લીંડા નાખવા, ને ઢાંકણ પર પાણી આપી ચડવા દેવા. અંદર બીલકુલ પાણી આપવું નહિ. ચડી રહે ને ઉતારી લીંબુનો રસ નીચવી ખાવા.

મસાલાના પટેટા.

૦૧૧ રતલ પટેટા	૧ ચમચી જીરું	૫-૬ લવંગ
૨ કાંદા	૧ દુકડો આદુ	૧ ચમચો આમલી
૧ જુડી કોથમીર	૫ કડી લસણ	૧ ગોળનો ગાંગડો
૫ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ વાટી નાળિયેર
૩ ચમચા તલ	૧૧ ચમચો મીઠું	૪-૫ એલચી
૩ ચમચા ખસખસ	૧ તજનો દુકડો	૨ ચમચા ઘી

પટેટાને જાલ સાથે બાફવા. પછી તેની જાલ છોલી ગોળ કાતરી કાપવી. કાંદાને વધારના કાપવા. કોથમીર, મરચાંને ઝીણું કાપવું. નાળિયેર, તલ, ખસખસ ને જીરુંને બારીક પીસવું, આદુ લસણ પીસવું. આમલીને પોણા કપ પાણીમાં ભીંજવવી. પછી તેનું ડોહડું કાઢી તેમાં ગોળ પીગળાવવો.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી, તેમાં એલચી, લવંગ ને તજના દુકડાને વધારવો, પછી તેમાં કાંદાને બદામી તળવો. આદુ લસણ નાખી સહેજ ભુંજાય, ને પીસેલો મસાલો તથા કાપેલાં કોથમીર મરચાં નાખી ભુંજવું. સોડમ નીકળે કે તેમાં પટેટાની કાતરીઓ તથા મીઠું ને મરચાંની ભૂકી નાખી દઇ ૦૧ કપ પાણી નાખવું. પટેટા ચડે ને ગોળ આમલીનું પાણી નાખી દેવું. થોડી ગ્રેવી રહે ને ઉતારી પાડવું.

સ્ટફ્ડ કેબેજ.

૧ કુમળી કેબેજ (સાધા- રણુ, વજનમાં ૧૧૧ રતલ)	૦૧૧ ચમચી હળદ	૬ કડી લસણ
૩ કાંદા	૨૧૧ ચમચી મીઠું	૨ નાના ચમચા વુસ્ટર સૉસ
૨ પટેટા	૦૧૧ લીંબુ	૨ ચમચા ઘી
૧ જુડી કોથમીર	૧ ચમચી ખાંડ	ઘી તળવા સાડ ખપ મુજબ
૫ લીલાં મરચાં	૧ નાળિયેર	...
૦૧૧ ચમચી મરી	૧ રતલ ટામેટાં	...
	૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી	...
	૧ દુકડો આદુ	...

કેમેજના બહારના પાંદડાં કાઢી, તેનો ઉપરનો દાંડવાળો ભાગ ગોળ કાપી કાઢવો. પછી તેને અંદરથી કોતરી કાઢી એક ઈંચ જીંડું પડ રાખવું. કાંદામાંથી બે છુંદણનો અને એક વધારનો કાપવો. પટેટાને ઝીણા કાપવા. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. આદુ લસણ પીસવું. નાળિયેરનું ત્રણ મોટા કપ ઘટ દૂધ કાઢવું. ટાંમોટાંને ગરમ પાણીમાં બોળી છાલ છોલવી, ને એક બોધ્યામાં નાખી છાંડી કાઢવાં.

એક કઢાઈમાં બે ચમચા ઘી નાખી, તેમાં છુંદણનો કાંદો તથા પટેટા નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. બદામી રંગનો થાય કે ઘી કાઢી લેવું. પછી કાંદા પટેટામાં ૮૦ ચમચી પીસેલું આદુ લસણ, કોથમીર, મરચાં તથા સધળો મસાલો ને ૧૦૦ ચમચી મીઠું નાખી ફેરવીને સહેજ ભુંજવું. તેમાં ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાખી ઉતારી પાડવું. પછી તેને ઠંડુ પડવા દેવું. એ મેળવણી કેમેજમાં ભરી ઉપર કાપી કાઢેલો ગેળ ટુકડો સરખો ગોઠવી ચારે તરફથી દોરો લપેટી બાંધી દેવું. પછી એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ કેમેજને સંભાળથી લાલ તળી કાઢવી. ઘી વધુ હોય તો કાઢી નાખી, બાકીના ઘીમાં વધારના કાંદાને બદામી રંગનો તળી, તેમાં બાકીનું આદુ લસણ, મરચાંની ભૂકી તથા બે ચમચી મીઠું નાખી સહેજ ભુંજવું, ને તેમાં નાળિયેરનું દૂધ અને ટાંમોટાંની ઝેલી નાખી દેવી. પછી તેમાં પેલી કેમેજ મુકી, ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે ચડવા દેવું. થોડી ઝેલી રહે ને વુસ્ટર સોસ નાખી મેળવીને ઉતારી પાડવું.

સ્ટ્રક્ડ પટેટા.

૧૦૦ રતલ મોટા ગોળ પટેટા	૨ મરચાં	૧ ઈંડું
૧૦ ચમચી મીઠું	૨ ઐસ માખણ	૧ લીંબુ
૧૦૦ ઝુડી કોથમીર	૧૦ ચમચી મરી	૧ ચમચો પાંઉનો ફસ્ટ

પટેટાને ઘોષ છોલ્યા વગર એક ઢાંકણ પર મુકી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા. ઢાંકણમાં એક ચમચી માખણ નાખવું, કે જેથી પટેટા વળગીને ચચરી નહિ જાય. નરમ ભુંજાય કે બહાર કાઢી ઠંડા પાડવા, ને છાલ છોલવી. પછી પટેટાનો ઉપરથી જરાક ભાગ કાપી કાઢવો. તેની વચમાં ચમચીનો દાંડો ખોસી પટેટાનો વચમાંનો ભાગ સંભાળથી કોતરી કાઢવો. કોતરેલા પટેટાનો ભૂકા રહેવા દેવો. કોથમીર મરચાંને ઘણું જ બારીક કાપવું ને પટેટાના ભૂકામાં મીક્સ કરવું. તેની સાથે અર્ધી ચમચી મીઠું, ૧ ઐસ માખણ, મરી ને એક ઈંડાંની દાળ મીક્સ કરવી. એક લીંબુની ચીરનો રસ નીચવી બરોબર ભેળવો. એ મેળવણી પટેટાના ખાંચામાં ભરવી. ઉપર જરા મીઠું નાખવું ને

પાંઉનો કસ્ટ ભભરાવવો. પટેટાનો નીચેનો ભાગ સહેજ કાપવો, કે જેથી ઉભા રહી શકે. એક ઢાંકણમાં ઉભા મુકી બાકીનું માખણ દરેક પર જરા જરા મુકી, ભઠ્ઠીમાં પાછા ભુંજવા. દાઝી નહિ જાય તે જેતાં રહેવું.

Tomato Cheese Macaroni.

૪ ઐસ મેકરોની	૩ ઐસ માખણ	૧ ચમચો સરકો
૨ ઈડાં	૨ ચમચી મીઠું	૨ કાંદા
૧૧ રતલ ટામોટાં	૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચો ઘી
૩ ઐસ ચીઝ	૧ ચમચી ખાંડ	...

કાંદાને બારીક કાપવા. ચીઝને ખમણવું. એક તપેલીમાં બે કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી ગરમ કરવું. ને ઉતારી તેમાં ટામોટાં નાખવાં. બે મિનિટ પછી પાણીમાંથી કાઢી છાલ છોલી તેનો બારીક ભૂકો કાપવો. બીજી એક તપેલીમાં ચાર કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. પાણી કકડે ને એક ચમચી મીઠું નાખવું. તેમાં મેકરોની નાખી દસ ઢાંકણ ઢાંકી મેકરોની ચડવા દેવી. નરમ થાય ને ઉતારી અંદરથી પાણી કાઢી નાખવું. એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી ચુલે મુકવું. ઘી કકડે કે તેમાં કાંદો નાખી બદામી તળવો. પછી તેમાં ટામોટાં, મેકરોની, મીઠું, મરચાંની ભૂકી, સરકો ને ખાંડ નાખી ચમચો ફેરવી જરાવારમાં ઉતારી પાડવું. અર્ધો ભાગ ખમણેલું ચીઝ ને બે આખાં ઈડાં ભાંગી તે પણ અંદર નાખવાં ને મીક્સ કરવું. માખણમાંથી એક ચમચી માખણ એક ડીશને લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી, ઉપર બાકીનો ચીઝનો ભૂકો ગોળ ફરતો નાખી દેવો. ડીશપર માખણને થોડે થોડે અંતરે એકેક ચમચી જેટલું નાખી, એ ડીશ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. ઉપરથી આઉન થાય ને મેળવણી ઘટ થાય કે ડીશ બહાર કાઢવું.

Turnips Mashed.

૨ સલગમ	૩ ચમચા દૂધ	૧૧ ચમચી મીઠું
૧ વાટી નાળિયેર	૨ ઐસ માખણ	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી

સલગમને છોલી તેના ટુકડા કરી ઘોવા. પછી એક તપેલીમાં તે સલગમના ટુકડાને થોડું પાણી નાખી બારી કાઢી, પાટા પર બારીક પીસી કાઢવા. પછી તે સલગમ, મીઠું, મરચાંની ભૂકી, માખણ ને દૂધ એક તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકવું. લચકા જેવું થાય ને ધીમે બળતે રાખવું, ને તેમાં નાળિયેરને ખમણી, થોડું પાણી નાખી દાખીને દૂધ કાઢી તે નાખવું. દૂધ જરા સુકાય ને મેળવણી ઘટ લચકા જેવી થાય કે ચુલેથી ઉતારવું.

Vegetable Curry.

૦૧ રતલ ફ્રેચબીન્સ	૨ મોટા ચમચા ઘી	૧ મોટો ટુકડો આદુ
૦૧ રતલ વટાણાની શીંગ	૧૧૧ ચમચી મીઠું	૮ કડી લસણ
૦૧ રતલ ગાજર	૪ મોટાં લાલ મરચાં	૧ મુઠી આમલી
૦૧ રતલ પટેટા	૧ મોટો ચમચો કરી	૧ આખું નાળિયેર
૨ રતલ કાંદા	પાઉડર	...

મસાલા માટે લસણ, આદુ, મરચાં, કરી પાઉડર તેમજ નાળિયેર ખમણી તેમાંથી ૦૧ ભાગ લઈ તેનો બારીક મસાલો પીસવો. બાકીના ખમણેલાં નાળિયેરને જુદું બારીક પીસતાં જઈ થોડું થોડું પાણી નાખી, તેનું એક કપ ઘટ દૂધ કાઢવું. ફ્રેચબીન્સને સમારી તેના મોટા આડા ટુકડા કાપવા. ગાજરને સમારી નાના ટુકડા કાપવા. વટાણાની શીંગ સમારવી, કાંદાને છુંદણાના કાપવા. એક કપ નાળિયેરના દૂધમાં આમલી ભીંજવી તેનું ડહોઈ ગાળી કાઢવું.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડે કે તેમાં કાંદો બદામી તળી કાઢવો. પછી પીસેલો મસાલો નાખી પાંચેક મિનિટ સુધી લાલ ભુંજવા દેવો. પછી તેમાં ચાર કપ પાણી નાખવું, અને મીઠું નાખી કકડો પડે કે તેમાં બધી કાપેલી તરકારી નાખવી. તરકારી ચડવા આવે ને નાળિયેરનું આમલી સાથનું ડહોઈ નાખવું. ધીમે ચુલે રાખી તરકારી બરાબર ચડે ને કરી ઘટ થાય કે ઉતારવી.

Vegetable Cutlets.

૦૧૧૧ રતલ ફ્રેચબીન્સ	૧ પાઉં	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૦૧ રતલ ગાજર	૨ ઈંડાં	૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ
૦૧૧૧ રતલ વટાણાની શીંગ	૧ આદુનો ટુકડો	૦૧૧ રતલ ઘી
૨ કાંદા	૪ લીલાં મરચાં	થોડી મેકરોની
૦૧ રતલ પટેટા	૦૧૧૧ ચમચો મીઠું	...

ફ્રેચબીન્સને ઝીણી કાપવી. ગાજરના ઝીણા ટુકડા કાપવા. પટેટાના ઝીણા ટુકડા કરવા. કાંદાને છુંદણાનો કાપવો. મરચાં ને આદુ ઝીણું કાપવું. પાઉંની સ્લાઇસો કરી તેમાંથી એક સ્લાઇસના ઝીણા ટુકડા કાપવા. બાકીની સ્લાઇસને ભઠ્ઠીમાં મુકી ભુંજવી. બહાર કાઢી તેનો વેલણે ભુકો કરી ચાલણાથી ચાળી કાઢવો. થોડાં ઘીને ફ્રાઈગ પેન, નહિ તો કઢાઈમાં નાખી ચુલે મુકવું.

ઘી કકડે કે તેમાં પટેટાના ટુકડા તળી કાઢવા. તે તળાય કે કાઢી પાંઉના ટુકડા તળવા.

એક તપેલીમાં બે ચમચા ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડે કે અંદર કાંદો નાખી બદામી તળવો. પછી ગાજર, ફ્રેન્ચબીન્સ ને વટાણા નાખવા. તેમાં મીઠું, કાપેલું આદુ, કાપેલાં મરચાં તથા દોઢ કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. ચડે ને સુકું થાય કે ઉતારી તેમાં પટેટા ને પાંઉના ટુકડા મીક્સ કરવા. એ બધું ગોસના મશીનમાં પીસી કાઢવું. પછી તેમાં મરચાંની ભૂકી, સૉસ ને ઈંડાં નાખી મીક્સ કરવું. એ મેળવણીમાંથી નાના બોલ જેવા ગોળા કાઢી, તે દરેક ગોળો પાંઉના ભુકામાં બોળતા જઘ ઉપરથી અણીવાળો ને નીચેથી પહોળો આકાર થાપવો. અણીવાળા ભાગમાં અકેકા નાનો મેકરોનીનો કટકો ખોસી દેવો. એમ બધા કટલેટ્સ તૈયાર કરવા. ફ્રાઈગ પેનમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે કે તેની અંદર તળી કાઢવા.

ચાવલ, ખીચડી, પલાવ, ખીચીઆની.

ચાવલ કેસરીઆ.

૧ ટીપરી ચોખા	૦૥૥ ચમચો શાહજીરું	૦૧ તોલો કેસર
૦૧ રતલ ઘી	૧ ચમચો ચાવલનો	૨ મોટા ચમચા મીઠું
૪ કાંદા	મસાલો	૧ લીંબુ
૪ ઐસ બદામ	૦૥૥ ચમચી છુંદેલી	૪ ચમચા ગુલાબ
૪ ઐસ દરાખ	જવંત્રી	૨ ચમચા ખાંડ
૧ ચમચો કેરવેસીડ	૦૥૥ ચમચી ગરમ મસાલો	...

કાંદાને વધારના બારીક કાપવા. બદામ બારી આડી કાપવી. દરાખ સમારીને ધોવી. કેરવેસીડ, શાહજીરું, જવંત્રી ને ચાવલનો મસાલો ખોખરો કરવો. કેસરને લીંબુના રસમાં ભીંજવવી.

એક તપેલીમાં અધું ઘી લઈ પહેલાં બદામ દરાખ તળવી, તે કાઢી લઈ તેજ ઘીમાં વધારના કાંદાને તળવો.

ચોખા ઘોઘ તેમાં બે ચમચા મીઠું તથા ચોખા રૂબે તેટલું પાણી નાખી, ચુલે મુકીને અધકચરા બાકવા. પછી એક મોટી તપેલીપર બોઇયું મુકી તેમાં નાખી ઓસાવી કાઢવા. પછી તેને બે ખુમચામાં અર્ધા અર્ધા નાખી દેવા. તેમાં છુંદેલો મસાલો, ગરમ મસાલો, ખાંડ, તથા ગુલાબ એ બધામાંથી અધું અધું બેઉ ખુમચામાં નાખવું. એક ખુમચામાં બધું કેસરનું પાણી નાખી દઈ મીકસ કરવું.

એક મોટી તપેલીમાં બાકીનું અધું ઘી નાખવું. તેની ઉપર સફેદ ચાવલનું પડ કરવું. બદામ, દરાખ તથા તળેલા કાંદાના ત્રણ ભાગ કરવા. તેમાંનો એક ભાગ સફેદ ચાવલપર પાથરવો, તેની ઉપર કેસરના ચાવલનું પડ કરવું. તેની ઉપર બદામ, દરાખ તથા તળેલા કાંદાનો ખીન્ને ભાગ નાખવો. તેને ઢાંકણ ઢાંકી ભઠ્ઠીમાં મુકવું. જો ચુલા પર મુકવું હોય તો નીચે થોડા ઈંગાર મુકી, તપેલીના ઢાંકણપર થોડા ઈંગાર મુકવા. થોડીવારે ઉતારી એક ફ્લેટ ડીશમાં કાઢવા. કાઢતી વખતે તળે ઉપર થશે, એટલે તળેલા કાંદા, મેવાનો એક ભાગ છેલ્લાં ઉપર ભભરાવવો.

નેપોલીટન રાઇસ.

૨ ટીપરી ચોખા	૪ લીલાં મરચાં	૩ ઐસ ચીઝ
૩ કાંદા	૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ રતલ ગોસ
૧ નાનો ટુકડો આદુ	૧ તજનો ટુકડો	૧ નાળિયેરની વાટી
૫ કડી લસણ	૧૦ લવંગ	૨૥૥ ચમચા મીઠું
૧ ઝુડી કાથમીર	૧૦ કાળાં આખાં મરી	૨ મોટા ચમચા ઘી

કોથમીર મરચાં ખારીક કાપવાં. આદુ લસણ પીસવું. કાંદા વધારના કાપવા. ચીઝ ખમણવું. ટાંમોટાંના કટકા કરવા. નાળિયેરની વાટી ખમણી તેનું ઘટ દૂધ કાઢવું, ગોસને સમારી કટકા કરી ઘોવું. પછી એક તપેલીમાં ૭ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી તેમાં ગોસ બાફવું. એ કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું.

ચોખ્ખાને ઘોષ મીઠું નાખી અધકચરા બાફવા. એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદો બદામી તળવો. તેમાં આદુ લસણ નાખી ભુંજવું. પછી તેમાં કોથમીર, મરચાં તથા બધો મસાલો નાખી સહેજ ભુંજવ્ય કે ટાંમોટાંના કટકા નાખી દેવા. પછી તેમાં બાફેલા ચાવલ નાખવા, તથા એક ચમચી મીઠું, ગોસનો રસ તથા નાળિયેરનું દૂધ નાખી, ઢાંકણ ઢાંકી ચાવલ ચડવા દેવા. ચડી રહે ને ભટ્ટીમાં મુકવા, અથવા ઉપર નીચે ઈગાર મુકી બાફણે મુકવા. પછી તૈયાર થાયને ઉતારવા. ચીઝમાંથી થોડું રહેવા દઇ બાફીનું અંદર ભેળી દેવું. એક ફ્લેટ ડીશમાં ચાવલ કાઢી, તેની ઉપર બાફીનો ચીઝનો ભૂંકો ભભરાવવો.

કોઈને ગોસનો રસ નહિ જોઈતો હોય, તો નહિ નાખે તો પણ ચાલે. તેને બદલે આખા નાળિયેરનું દૂધ કાઢી નાખવું.

ખીરીઆની હૈદ્રાબાદી.

૧ ટીપરી દિલ્હીના ચોખ્ખા	૦૧ જયફળ	૦૧૧ નાનું કાચું પપાઉં
૧ રતલ ગોસ	૪ લવંગ	૨ પટેટા
૨ કાંદા	૪ નાના ટુકડા તજના	૨ ઈંડાં
૦૧ ઝુડી કોથમીર	૦૧૧ ચમચી જવંત્રી	૦૧ શેર દૂધ
૩-૪ લીલાં મરચાં	૦૧૧ ચમચી શાહજીરું	૦૧૧ રતલ ઘી
૪-૫ ઝુલ્હાનાં પાંદડાં	૦૧ તોલો કેસર	૨ ચમચા મીઠું
૧ નાનો ટુકડો આદુ	૦૧ રતલ દહીં	૧ ટીપરી ઘઉંનો આટો
૦૧ કડો લસણ	૧ લીંબુ	...
૮ એલચી	૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	...

કેસરને ખજામાં નાખી, ખોખરી કરીને ૦૧૧ કપ ગરમ પાણીમાં ભીંજવવી, કાંદા વધારના કાપવા. કોથમીર મરચાંને ખારીક કાપવું. આદુ લસણ પીસવું. પપાઉંની છાલ છોલી તે છાલને પાટાપર ખારીક પીસવી. ૪-૫ એલચી તથા જયફળ છુદવું. જવંત્રીને પણ છુદવી. શાહજીરું તથા તજના

એ દુકડાને ખોખરા કરવા. લીંચુનો રસ કાઢવો. ચોખ્ખા ચુંટવા. એ ઈંડાં આફવાં. પટેલા આફવા.

ગોસને સાફ કરી મોટા દુકડા કરી ઘોવું. એક તપેલીમાં એ ગોસ નાખી, ગોસને આબુઆબુ કરી, વચમાં ખાડો કરવો, ને તે ખાડામાં ગોસનું પાણી છુટે તેને કપડાંથી લુછી નાખવું. પછી તે ગોસને એક નાનો ચમચો પીસેલી પપાઉંની છાલ, તથા પીસેલું આદુ લસણ લગાડવું. પછી તે ગોસને કડછીથી તપેલીમાં અવારનવાર ફેરવીને દરેક ભાગ કડછીએ છુંદ્યા કરવો. એમ પંદર વીસ મિનિટ કર્યા કરવું, જેથી ગોસના દુકડા બરાબર નરમ થઈ જશે. પછી તેમાં કાપેલી કાથમીર, મરચાં, અર્ધો ચમચો મીઠું, છુદેલું એલચી નયફળ, નવત્રી, શાહજીરું, તજ એ બધું ગોસમાં સાથે ભેળવું. તેમાં દહીં તથા લીંચુનો રસ નાખવો, ને કેસરના પાણીમાંથી એ ચમચા પાણી રેડવું. એ બધાંને એ કલાક આથેલું રહેવા દેવું. કાંદાને ઘીમાં તળી તે પણ ભેળવો.

આફેલા પટેલાના દરેકના ચાર દુકડા કરી ઘીમાં તળી કાઢવા આફેલાં ઈંડાંના ચાર ચાર દુકડા કરવા. ચોખ્ખા ઘોવા. એક તપેલીમાં ચોખ્ખા કુખે તેટલું આશરે ૪-૫ કપ પાણી નાખી તે પાણીની તપેલી ચુલે મુકવી. તેમાં એક જોશ આવે ને તજના એ નાના દુકડા, ચાર એલચી ને ચાર લવંગ નાખવાં. બીજો જોશ આવે ને તેમાં ચોખ્ખા તથા દોઢ ચમચો મીઠું નાખી દેવું. ચાવલ અધકચરા થાય કે ખોઈયામાં નાખી એસાવી કાઢવા, ને ઠંડા પટે ને ખુમચામાં છુટા કરવા.

એક તપેલીમાં અર્ધું ઘી નાખી, તેપર આથેલાં ગોસનું બધું પડ કરવું. તેની ઉપર અર્ધો ચાવલનું પડ કરવું, તે પર અર્ધું કેસરનું પાણી છાંટવું, તે પર આફેલા પટેલા તથા ઈંડાંનું પડ કરવું. તે પર પાછું આડીના અર્ધો ચાવલનું પડ કરી દેવું. પછી આડી વધેલું ઘી, વધેલું કેસરનું પાણી તથા દૂધ રેડી દેવું. પછી તે તપેલીને ઢાંકણ ઢાંકવું. ઘઉંના આટામાં પાણી રેડી રોટલીના આટા જેવો બનાવવો. પછી તે આટાની પીડને તપેલીની કિનારીએ મુકી, દાખીને તપેલીનું ઢાંકણ બંધ કરવું, જેથી તપેલીમાંની વરાળ બહાર નીકળશે નહિ. પછી તે તપેલીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં આશરે પોણો કલાક રાખવી, ને બીરીઆનીનો સોડમ નીકળે ને કાઢવી.

જો ચુલાપર બીરીઆની કરવી હોય તો અર્ધો કલાક ધગધગતે ઈંગારે રાખવી, ને તપેલીના મોઢાંમાંથી આફ નીકળે ને થોડો ઈંગાર ઢાંકણપર મુકવો, ને નીચે પણ ધીમે ઈંગારે રાખીને થોડેવારે ઉતારવું.

મલીદા ખીચડી.

૧ ટીપરી ચોખા	૦૧ ઝુડી કોથમીર	૧ વાટી નાળિયેર
૦૧ ટીપરી મસુરની દાળ	૧ ટુકડો આદુ	૧ ઝૈંસ બદામ
૨ મોટા કાંદા	૬ કડી લસણ	૧ ,, દરાખ
૧ ચમચી હળદ	૧ ટુકડો તજ	૧ પટેટો
૧ ચમચી ધાણાજીરું	૪ લવંગ	૧ મોટો ચમચો ઘી
૧ ચમચો મીઠું	૪ એલચી	...
૨ લીલાં મરચાં	૦૧ ચમચી જીરું	---

ચોખા તથા દાળને ચુંટીને ધોવી. આદુ લસણ પીસવું. કોથમીર મરચાંને આરીક કાપવું. તજ, લવંગ, એલચી તથા જીરુંને ખોખરું કરવું. બદામને આરીને કકડા કરવા. દરાખને ચુંટીને ધોવી. કાંદામાંથી એકને વધારનો કાપવો. પટેટાને ઘોષ છોલીને તેના ટુકડા કરવા. નાળિયેરને ખમણી તેમાંથી ૦૧ ભાગ રહેવા દેવો, ને બાકીના નાળિયેરમાં પાણી નામી તેનું દોઢ કપ દૂધ કાઢવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં બદામ, દરાખ તથા પટેટાના ટુકડા તળવા. તે કાઢી લઈ પછી તેજ ઘીમાં વધારનો કાંદો નાખી બદામી તળવો. તેમાંથી અર્ધો કાઢી લેવો. ને બાકીના કાંદામાં પીસેલું આદુ લસણ વધારવું. તેમાં ખોખરો કીધેલો મસાલો, કાપેલી કોથમીર, મરચાં, તથા ખમણેલું ૦૧ ભાગ કોપરું નાખવું. એ બધાંને ભુંજી સહેજ બદામી કરવું. પછી તેમાં હળદ, ધાણાજીરું, મીઠું તથા ધોયલા ચોખા દાળ નાખી ફેરવવું. ને તેમાં મોટાં બે કપ પાણી રેડી ચોખા ચડવા દેવા. અધકચરા ચડે ને તેમાં નાળિયેરનું દૂધ, તથા એક કાંદાના ટુકડા ને પટેટાના તળેલા ટુકડા નાખી દેવા, ને ઢાંકણ પર પાણી આપી, જરૂર પડે તો થોડું થોડું અંદર નાખવું. ખીચડી ચડવા આવે ને ઉપર નીચે ઈગાર મુકી બાફણે મુકવી. તૈયાર થાય ને એક ફ્રેટ ડીશમાં કાઢી ઉપર બદામ, દરાખ તથા તળેલો કાંદો ભભરાવવો. એ ખીચડી, “સૌસ ગોસનો દહીંમાં” લખ્યો છે, તે બનાવી તેની સાથે ખાવી.

મુસલીમ પલાવ.

૧ ટીપરી દિલ્હીના ચોખા	૧ ઝુડી કોથમીર	૧૧ પાશેર દૂધનું
૧ મરઘી	૨ લીલાં મરચાં	બાંધેલું દહીં
૫ કાંદા	૫ ગોવેનાં મરચાં	૧ ટુકડો આદુ
	૦૧ રતલ ઘી	૦૧ કડો લસણ

૧ ચમચી શાહજીરું	૧ તજનો દુકડો	૦૧ શેર દૂધ
૮ એલચી	૩ ઐસ બદામ	૨૧૧ ચમચા મીઠું
૦૧૧ ગળયફળ	૦૧ તોલો કેસર	૨ ચમચા મીઠું તેલ
૬ લવંગ	૧ મોટાં લીંબુનો રસ	...

બદામને બારી, છાલીને તેની સાથે લાલ મરચાં, આદુ તથા લસણ પીસવું. શાહજીરું, એલચી, ગળયફળ, લવંગ ને તજને ખોખરી કરવી. કાથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. કાંદા વધારના કાપવા. કેસરને લીંબુના રસમાં ભીંજવવી. મરચીને સમારી કટકા કરી ધોવી. ચોખ્ખાને ચુંટીને ધોવા.

મરચીમાં દહીં, કાપેલું કાથમીર મરચું, એક ચમચો મીઠું, અર્ધો પીસેલો મસાલો, થોડું કેસરનું પાણી તથા અર્ધો ખોખરો કાઢેલો મસાલો ભેળીને પંદર વીસ મિનિટ ખરમોટીને રહેવા દેવું. પછી એક તપેલીમાં અર્ધું ઘી નાખવું, ને તે ચુલે મુકી કકડે ને તેમાં બાકીનો અર્ધો પીસેલો મસાલો નાખી ભુંજવું. ભુંજવ્ય ને તેમાં દહીંમાં ખરમોટેલી મરચી નાખી દેવી. તતરે ને તેમાં છ કપ પાણી રેડી મરચી ચડવા દેવી. ચડી રહે ને અર્ધું કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારવી.

ખીજ તપેલીમાં છ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકીને જ્વેશ પાડવો. તેમાં બે ચમચા મીઠું તેલ તથા દોઢ ચમચો મીઠું નાખવું, ને ચોખ્ખા નાખી દેવા. ચાવલનું પાણી સુકાય ને ઉતારી પાડવા. તેને એક ખુમચામાં નાખીને છુટા પાડવા, ને તેમાંથી આઠ ચમચા ચાવલ મરચીમાં ભેળવા. બાકીના ચાવલમાં કેસર તથા બાકીનો ખોખરો કાઢેલો મસાલો ભેળી દેવો. બાકીના ઘીને કકડાવી તેમાં કાંદો તળી કાઢવો.

એક મોટી તપેલીમાં મરચીમાંથી અર્ધો મરચીના કટકા નાખી તેનું પડ કરવું, તેનીપર અર્ધો ચાવલનું પડ કરવું, ને તેની ઉપર અર્ધો તળેલો કાંદો ભભરાવવો. એજ માફક બાકીની મરચી, પછી ચાવલ ને છેલ્લાં કાંદાનું પડ કરવું. તે સાથે કાંદો તળતાં વધેલું ઘી, તથા દૂધ રેડી દેવું, ને તપેલીને ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ ભટ્ટીમાં આશરે અર્ધો કલાક રાખીને કાઢવું. જે ઇંગારપર બનાવવું હોય તો નીચે, તેમજ તપેલીનાં ઢાંકણપર થોડા ઇંગાર આપવા. ચાવલ બરાબર ચડી રહે ને તપેલી બહાર કાઢવી.

મોતી પલાવ (હૈદ્રાબાદી.)

૧ શેર દિલ્લીના ચોખા	૪ કાંદા	૨ ઐસ દરાખ
૧ રતલ ઘી	૨ ઐસ બદામ	૬ ,, સેવ

૦૥૥ રતલ ગાજર	૧ ચમચો ચાવલનો	૧ ચમચી શાહજીરું
૦૥૥ રતલ ખાંડ	મસાલો	૧ ચમચો જવંત્રી
૨ આનીભાર કેસર	૦૥ જયફળ	૩ ચમચા મીઠું
૧ લીંબુનો રસ	૭ એલચી	૧ ટીપરી ઘઉંનો આટો

કવાખને માટે:—

૦૥ રતલ ગોસનો ખીમો	૨ લીલાં મરચાં	૦૧ ચમચી ધાણાજીરું
૧ ટુકડો આદુ	૧ નાનો પટેટો	૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૮ કડી લસણ	૦૧ ચમચી હળદ	૦૥ ચમચી મીઠું
૦૥ ઝૂડી કાથમીર	૦૧ ચમચી મરી	...

કેસરને જરા સેકી લીંબુના રસમાં ભીંજવવી. આદુ લસણ પીસવું. કાથમીર મરચાં ઝીણાં કાપવાં. એલચી, જયફળ ને શાહજીરું છુંદી ખોખરું કરવું. જવંત્રી છુંદવી. કાંદાને વધારના કાપવા. નાનો પટેટો બાફવો. કાપેલા કાંદાને ઘીમાં તળવો. ગાજરને છોલી ખમણીને વરખ કાઢવો, ને એક તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી જરાવાર બાફવો, ને પાણી ઓસાવી કાઢવું. ખાંડને એક તપેલીમાં નાખી, તેમાં દોઢ કપ પાણી રેડી ચીકાશ પડતો શીજો કરીને ઉતારવો. બદામ, દરાખ તથા સેવને ઘીમાં જુદી જુદી તળવી. આટાને રોટલીની માફક મસળવો.

કવાખ માટે ગોસના ખીમામાં પીસેલું આદુ લસણ, કાપેલી કાથમીર મરચાં, થોડો તજેલો કાંદો, બાફેલો પટેટો, તથા બાકીનો મસાલો ને મીઠું નાખી આથી મુકવું. પછી તેના ઝીણી ઝીણી ગોળી માફક કવાખ કરી ઘીમાં તળી કાઢવા.

ચોખાને ચુંટી, ઘોઘ તે ડૂબે તેટલાં પાણીમાં ૩ ચમચા મીઠું નાખી, બફાય ને ખોઈયામાં નાખીને ઓસાવી કાઢવા. ઓસાવીને તેને ખુમચામાં છુટા પાડવા. તેમાં કેસરનું પાણી ભેળી દેવું. એક મોટી તપેલીમાં નીચે થોડું ઘી નાખવું. તેનીપર અર્ધા કેસરના ચાવલ ને અર્ધી તજેલી સેવ, અર્ધો ગાજરનો વરખ, અર્ધી બદામ દરાખ, અર્ધો કાંદો ને અર્ધો છુંદેલો તથા ચાવલનો મસાલો ભભરાવવો, તેની ઉપર અર્ધા ઝીણા કવાખો મુકવા. એજ પ્રમાણે બાકીના અર્ધા સામાનનું પણ કરવું. પછી તેમાં ચીકાશદાર શીજો ફરતો રેડવો, અને ઢાંકણ ઢાંકી આટાથી તેનું મોઢું બંધ કરી ચુલા પર મુકવું. ઉપર નીચે ઈંગાર મુકી, ચાવલ તૈયાર થાય ને ઉતારવા.

સેવ, ગાંઠીઆ, ભજ્યાં, ચેવડો, ચટણી.

ગઢલી ચટણી.

૦૧ રતલ ખજુર ૦૧ ચમચી ખારીક મીઠું ૭-૮ લીલાં મરચાં
૧ ચમચી ભરી આમલી ૦૧૧ ચમચી હળદ ૦૧૧ ઝુડી કોથમીર

ખજુરના ઠળીઆ કાઢવા. પછી ખજુરને બે ત્રણ ચમચા પાણીમાં ભચડી કાઢવો, અને કોથમીર મરચાં સાથે પાટાપર ખારીક પીસવો. આમલીમાં બે ત્રણ ચમચા પાણી નાખી ચોળીને ઘટ ડોહરું કરવું, ને ખજુરમાં તે, તથા મીઠું ને હળદ મેળવવી. સહેજ ઘટ જેવી ચટણીની મેળવણી કરવી. આ ચટણી પુરી, પકોડી તથા ભજ્યાં સાથે ખવાય છે.

ચટણી (કચોરી માટે.)

૦૧૧ રતલ દહીં ૬-૭ લીલાં મરચાં ૩ ચમચી ખાંડ
૧ ઝુડી કોથમીર ૨ ઐસ કીસમીસ દરાખ ...

ખાંડ મીઠું મલાઈવાળું દહીં લઈ, તેની અંદર કોથમીર, મરચાં ઝીણું કાપીને તે, તથા દરાખ ને ખાંડ નાખવી, ને દહીંને એકરસ કરવું. આ ચટણી કચોરી સાથે ખાવાથી સ્વાદિષ્ટ લાગે છે.

ચેવડો.

૩ ટીપરી ભુંજેલા પૌઆ ૧ મુડી કીસમીસ દરાખ મરચાંની ભૂકી ટેસ્ટ મુજબ
૧ મુડી ચણાની દાળ ૧ ટુકડો સુકું કોપર ખારીક મીઠું ટેસ્ટ મુજબ
૨ મુડી ભુંજેલી સીંગના ૧ નાની ઝુડી કોથમીર ૧ ચમચી પાપડખાર
દાણા હળદ-જરા પીળાશ રંગ ૦૧૧ બાટલી મીઠું તેલ
... પકડે તેટલી ...

પૌઆને બોધયામાં નાખી ચાળી સાફ કરી ચુંટવા. ચણાની દાળને એક દિવસ અગાઉથી પાણીમાં એક ચમચી પાપડખાર નાખી ભીંજવી મુકવી. સુકાં કોપરને ખારીક કાપવું. કોથમીરને સમારી ઘોષને કોરડી કરવી. એક કઢાઈમાં અર્ધી બાટલી તેલ કકડાવી, વરાળ નીકળે કે તેમાં ચણાની દાળ નાખવી, તે તળાય ને ઉપર તરી આવે કે તુરત કાઢી લઈ બોધયામાં નાખવી. સીંગના દાણાને તળી તેને પણ બોધયામાં નાખવા. દરાખને તળી તે પણ બોધયામાં નાખવી. પછી તેજ કકડતાં તેલમાં થોડા થોડા કરી, બધા પૌઆ

તળી કાઢવા, અને બોધ્યામાં નાખવા. પછી ચુલો ધીમે કરી તેમાં સહેજ કાથમીરને તળી તરતજ કાઢી લેવી. એ બધી ચીજોમાંનું તેલ નીકળી જાય કે કોપર તથા ટેસ્ટ મુજબ મીઠું, મરચાંની ભૂકી, અને હળદ બેળી હાથે બરાબર મેળવી એકરસ કરવું.

તીખા ગાંડીઆ.

૧ ટીપરી ચણાનો આટો ૦૧ ચમચી હળદ ૧ લીંબુનો રસ
૧ ચમચી બારીક મીઠું ૦૧૧ નાની સપાટ ચમચી મીઠું તેલ અપ મુજબ
૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી પાપડખાર ...

પાપડખાર સેકીને બારીક છુંદવો. ચણાના આટાને ચાળી તેમાં મીઠું, પાપડખાર, મરચાંની ભૂકી, હળદ તથા બે મોટા ચમચા તેલ નાખવું. પાણીથી આટાને રોટલી જેવો નરમ બાંધવો.

કઢાઈમાં તેલ નાખી ચુલે મુકી કકડે ને ઉતારી લેવું. પછી તેમાં થોડો લીંબુનો રસ નાખવો. રસ નાખ્યાથી મેલ ઉપર નીકળી આવશે, તે કાઢી લેવો ને કઢાઈ પાછી ચુલે મુકવી. બીજી એક વખત બાકી રહેલો લીંબુનો રસ એજ માફક નાખી મેલ કાઢી લેવો.

સેવ, ગાંડીઆ બનાવવાનું ચાકોરી નામે એક મશીન આવે છે, તેમાં ખીમાના મશીન માફક સેવ અને ગાંડીઆ બનાવવા માટે જુદા જુદા નાકાંવાળી રીંગ આવે છે, તેમાંથી ગાંડીઆવાળી રીંગ મશીનમાં નીચે મુકવી. મશીનને અંદરથી તેલ લગાડવું. આટામાંથી થોડો આટો લઈ મશીનમાં મુકવો. ઉપરથી મશીનનો બીજો ભાગ દાખવો, ને મશીન તેલની કઢાઈની ઉપર પકડવું, જેથી કરીને કઢાઈના તેલમાં લાંબા ને લાંબા જલેખી માફક ગુંચડાં પડશે. તેને તેલમાં તળાવા દેવાં. એક પડ તળાય ને બીજું પડ ફેરવવું. ગાંડીઆ થાય કે એક બોધ્યામાં કાઢી લેવા. એ પ્રમાણે બધા આટો પુરો કરવો. ગાંડીઆ ઠંડા પડે ને ભાંગવા.

પકોડી

૧ ટીપરી ચણાનો આટો ૧ ચમચી હળદ ૨ ચમચી પાપડખારનો
૧ ચમચી બારીક મીઠું ૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી ભૂકો
૦૧૧ બાટલી તેલ

ચણાના આટાને ચાળવો. તેમાં મીઠું તથા મસાલો નાખી પાણીથી

ડપકાં પડે તેવું ખીરું બનાવવું, અને પંદર વીસ મિનિટ રહેવા દેવું. પછી કઢાઇમાં તેલ કકડાવવું. તેમાં અકેક ચમચી જોટલું પુરીને તળી કાઢવાં. એ પકોડી થાય એટલે તેને આમલીના પાણીમાં થોડીવાર રહેવા દેવી, અને દહીંની ચટણી સાથે ખાવી.

પુરી પકોડી માટે આમલીનું પાણી નીચલી રીતે કરવું:—

૧ ચમચો આમલી	૨ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી ખોખરું કાઢેલું
૧ ચમચી બારીક મીઠું	૭-૮ કુદણાનાં પાંદડાં	૭૩'
૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી

આમલીમાં એ મોટાં કપ પાણી રેડી ચોળીને પાણી ગાળી કાઢવું. પછી તેમાં કાપેલાં મરચાં, કુદણાનાં કાપેલાં પાંદડાં તથા બધો મસાલો નાખી મીક્સ કરવું. એમાં પુરી પકોડી બોળીને ખાવી.

પટેટા પુરી.

પટેટા માટે:—

૧૧ રતલ પટેટા	૧ મોટો ટુકડો આદુ	૧૧ ચમચી હળદ
૫ કાંદા	૮ કડી લસણ	૧૧૧ ચમચી મીઠું
૧૨ સુકાં મરચાં	૧૧૧ ચમચી ૭૩'	૮ મોટા ચમચા મીઠું તેલ

પુરી માટે:—

૨ ટીપરી મેટા	૧ શેર મીઠું તેલ
૧૧૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચો ચોખાનો આટો

કાંદાને છુંદણના કાપવા. પટેટાને છોલી તેના નાના ચોરસ ટુકડા કાપવા. મરચાં, આદુ, લસણ, ૭૩', હળદ, એ સઘળાંનો બારીક મસાલો પીસવો. એક તપેલીમાં થોડું તેલ નાખી ચુલે મુકી, તેલ કકડે કે તેમાં કાંદો નાખવો. તે બદામી તળી તેમાં સઘળો પીસેલો મસાલો નાખવો; તે સહેજ ભુંજાય કે પટેટાના ટુકડા નાખી ફેરવી મીઠું નાખવું. પછી એ કપ પાણી નાખી ધીમે ચુલે પટેટા થવા દેવા. પટેટા ચડે ને ઉતારવું.

પુરી માટે—મેઝાની અંદર વાટેલું મીઠું અને ત્રણ ચમચા મીઠું તેલ નાખી, પાણીથી ગુંદી ગુંદીને સહેજ કઠણ આટો બાંધવો. પછી તેના નાના નાના ગોળા કરી તે દરેક ગોળાને સહેજ દાખી દરેક ઉપર મીઠાં તેલનો હાથ લગાડવો. પછી ચોખાનો આટો લબરાવી અકેક પર મુકી વેલણે મોટો રોટલો

વણવો. દાઝડના ઢાંકણથી તેની ગોળ પુરીઓ કાપી કાઢવી. એક કઢાઈમાં તેલ નાખી કઢાઈને ચુલે મુકી તેલ કકડેને તેમાં પુરીઓ તળી કાઢવી.

પટેટાની ભાખર પોળી. (દક્ષિણી)

૪ ઐસ મેડો	૩ મોટા પટેટા	૧ ચમચી લગાદ
૩ ,, રવો	૦૧ ચમચી રાઈના દાણા	૧ ચમચી ભરી ખાંડ
૧ વાટી નાળિયેર	૦૧ ચમચી જીરું	૧ લીંબુનો રસ
૧ ઝુડી કાથમીર	૧ મોટું લાલ મરચું	૧૧૧ ચમચી મીઠું
૬ લાંબાં લીલાં મરચાં	૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી ઘી	ખપ મુજબ

મેડા તથા રવાને ચાળી ૦૧ ચમચી મીઠું તથા એક ચમચી ઘી નાખવું, ને પાણી નાખી કઠણ આટો આંધી એક કલાક ઢાંકી રાખવો. નાળિયેરને બારીક ખમણવું. કાથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. પટેટા છોલી દોઢી ખમણવાની ખમણીથી ખમણવા. પછી તેને પાણીથી ઘાંધ બોધ્યામાં નાખી સઘળું પાણી કાઢી લેવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં રાઈના દાણા, જીરું તથા મરચાંનો વધાર કરવો. પછી તેમાં કાથમીર, મરચાંની ભૂકી, લગાદ અને ખમણેલું નાળિયેર નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું, ભુંજાય કે તેમાં ખમણેલા પટેટા નાખી દેવા. તેને ફેરવીને ૦૧૧ કપ પાણી નાખી પટેટા ચડવા દેવા. જરૂર પડે તો ઢાંકણપર પાણી આપી અંદર રેડવું. પટેટા ચડે ને લીંબુનો રસ તથા ખાંડ નાખી દેવી. તદન સુકું થાય ને ઉતારી ઠંડું પડવા દેવું.

આટાને પાછો મસળી તેના બે ભાગ કરી તેની પાતળી રોટલી વણવી. પટેટાની મેળવણીના બે ભાગ કરી તેને પેલી રોટલીઓ ઉપર પાથરી દેવા. પછી તેને પતરેલની માફક ગોળ વીટાળી દેવી. તે વીંટમાંથી અકેક આંગળ જેટલી સ્લાઈસ કાપી કાઢવી. ઘીને કકડાવી તેમાં એ સ્લાઈસો ખદામી તળી કાઢવી. એ રીતે બેઉ ભાગમાંથી સ્લાઈસો કાપીને તળવી.

પુરી પકોડી

૧ ટીપરી ઝીણો રવો. ૧ ચમચી બારીક મીઠું ૦૧ આટલી મીઠું તેલ

રવાને ચાળી તેમાં મીઠું નાખી પાણીથી તેનો સખન આટો આંધવો. પછી તેની નાની નાની લખોટી જેવડી ગોળીઓ કરવી, અને તેને આગળ પાછળ તેલનો હાથ લગાડી તેની પુરીઓ વણવી. એક ખુમચામાં બીનવીને

નીચવેલો કટકો મુકવો. તેની ઉપર વણેલી પુરીઓ મુકતાં જવું, ને બીજો બીનવીને નીચવેલો કપડોનો કટકો ઉપર પાથરવો. પુરીને બંને બાજુ બીનાશ લાગવો જોઈએ. પછી દસ મિનિટ રહેવા દેવી. એક કઢાઈમાં તેલ કકડાવી તેમાં એ પુરીઓ તળી કાઢવી. આવી રીતે કાઢેલી પુરીઓ ડ્રેલેલીને કડક થાય છે. આ પુરી આમલીના પાણી સાથે, તેમજ બાફેલા પટેટા, દહીં તેમજ ચટણી સાથે ખાઈ શકાય છે.

પુરી (પીળી.)

૦૧૧ રતલ મેડો	૧૧ ચમચી ભરેલી હળદ
૨ ઔસ ઘી (તાવેલું)	૦૧૧ ચમચી બારીક મીઠું
૦૧૧૧ ચમચી જીરું	ઘી તળવાનું અપ મુજબ
૦૧૧૧ ચમચી મરી	૦૧૧ નાનું કપ પાણી
જીરું તથા મરીને ખોખરાં કરવાં	...

આટાને ચાળી વચમાં ખાડો પાડી તેમાં તાવેલું ઘી, જીરું, મરી, હળદ તથા મીઠું નાખી, પાણીથી ૦૧ કલાક સુધી ખૂબ ગુંદી ગુંદીને રોટલી માફક આટો બાંધવો. પછી તેના ૧૦ ગોળા કરવા. વેલણુ તથા પાટલાને ઘી લગાડવું, તેપર સહેજ જાડી પુરી વણી, તેમાં કાંટાથી નાકાં પાડવાં. એક કઢાઈમાં ઘી નાખી કકડે ને ધુમાડો નીકળે કે ચુલો ધીમે કરવો. પછી કુબતાં ઘીમાં પુરીઓ મુકી, ઘણીજ ધીમે આંચે પુરી તળવી. ડ્રેલાઈને ઉપર તરી આવે કે સંભાળથી ફેરવી, બીજું પડ થવા દેવું. બેઉ પડ થાયને નાની ચાળણી મુકી બધું ઘી નીતરવા દેવું. એજ માફક સફેદ પુરીઓ કરવી, પણ તેમાં હળદ નહિ વાપરવી.

ભજ્યાં કાળુનાં.

૦૧૧૧ રતલ કાળુ	૨ સપાટ ચમચી હળદ	૧ લીંબુની ચીર
૪ મોટા ચમચા ચણાનો આટો	૨ ચમચી જીરું	મીઠું તેલ તળવા માટે અપ મુજબ
૨ ચમચી મીઠું	૧ ઝુડી કાથમીર	૬ લીલાં મરચાં
		...

કાથમીર તથા મરચાં ઝીણું કાપવાં. જીરું ખોખરું કરવું. કાળુને બદામના મરીનમાં પીસવાં.

એક તપેલીમાં કાળુ, આટો, કાપેલી કાથમીર મરચાં, હળદ, જીરું ને

મીઠું એ સર્વ સાથે ભેળવું. પછી થોડું પાણી નાખતાં જઈ ઘટ મેળવણી કરવી. તેને ૧૫ થી ૨૦ મિનિટ બાજુ રહેવા દેવી. પછી એક કઢાઈમાં તેલ કકડાવવું. તે કઢાઈને ચુલા પરથી ખીસાડી તેમાં લીંબુના થોડાં ટીપાં નીચોવવાં. પાછું ચુલે મુકી તેલમાં કકડો પડે ને ઉપર મેલ આવે, તે ચમચે કાઢી લેવો. પછી મેળવણીમાંથી અંકેક ચમચી ભરી છુટી છુટી તેલમાં નાખી જવી, ને ભજ્યાં મઝાનાં લાલ થાયને કાઢવાં.

ભજ્યાં તરકારીના.

૦૥ રતલ ચણાનો આટો ૧૥ ચમચી મરચાંની ભૂકી ૫ નાના કાંદા
૧ ઐસ ઘઉંનો આટો મીઠું તેલ ખપ મુજબ ૧૫-૨૦ મૂળાના પાંદડાંના
૧૥ ચમચી ખારીક મીઠું ૪ તળવાનાં કેળાં દુકડા
૦૥ ચમચી હળદ ૪ નાના પટેટા ૧૨-૧૫ લીલાં મરચાં

ચણા તથા ઘઉંના આટાને ચાળવો. કેળાં, પટેટા, તથા કાંદાને છોલી તેની પાતળી સ્લાઈસ કાપવી. મૂળાનાં પાંદડાંને ઘોષ તેના દુકડા કરવા. લીલાં મરચાંને આખાંજ રાખી ઘોવાં.

એક બોલમાં બેઉ જાતનો આટો, મીઠું તથા હળદ નાખી તેમાં પાણી લેતાં જઈ ખીર જેટલી ઘટ મેળવણી કરવી.

એક કઢાઈમાં તેલને ખૂબ કકડાવવું. પછી આટાની મેળવણીમાં એકેક લીલું મરચું બોળી, તેલમાં છુટાં છુટાં નાખી બદામી રંગના તળી જુદાં કાઢવાં. પછી આટાવાળી મેળવણીમાં મરચાંની ભૂકી મીક્સ કરવી. અને તેમાં દરેક જાતની તરકારીની સ્લાઈસો અંકેક પછી બોળી કકડાતાં તેલમાં છુટાં મુકી બદામી રંગના ભજ્યાં તળી કાઢી લેવાં. એજ માફક મૂળાના પાંદડાંને પણ મેળવણીમાં બોળી કકડાં ભજ્યાં તળી કાઢવાં.

ભજ્યાં (પીઠાના.)

૧૥ ટીપરી ચણાની દાળ ૧ ચમચો ધાણા ૧૥ ચમચો મરચાંની ભૂકી
૨ ઐસ ખમણેલું ૧ ચમચો મીઠું ૧ ચમચી હળદ.
નાળિયેર ૧ ચમચી પાપડખાર- મીઠું તેલ-ખપ મુજબ
૧ ચમચી જીરું છુંદેલો ...

દાળને ચુંટી ઘોષ ૫-૬ કલાક પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. પછી પાણીમાંથી કાઢી તેને જાડી પીસી કાઢવી. જીરું તથા ધાણાને બોખરાં કરવાં. નાળિયેરને ખારીક ખમણવું.

પ્રીસેલી દાળ સાથે જીરું તથા ધાણા ખોખરાં કીધેલાં, નાળિયેરનું ખમણું, હળદ, મરચાંની ભૂકી, નીમક, પાપડખાર એ બધું મેળવવું, ને ૩-૪ ચમચા પાણી નાખી મીક્સ કરી, બેથી ત્રણ કલાક રહેવા દેવું. પછી એક કઢાઈમાં તેલ કકડાવવું. મેળવણીમાંથી થોડું હાથપર લઈ ચપટાં ભજીયાં થાપી, કકડતાં તેલમાં કકરાં લાલ તળી કાઢવાં.

મસાલા કચોરી. (દક્ષિણી)

પડ માટે:—

૨ ટીપરી ચણાનો આટો	૧ સપાટ ચમચી મર-	૧ ચમચી ભરી મીઠું
...	ચાંની ભૂકી	૧ ચમચી જીરુંનો ભૂકો

મેળવણી માટે:—

૩ કાંદા	૧ ઝુડી કાથમીર	૧૦૦ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧ નાળિયેર	૮ કડી લસણ	૧૦૦ ચમચી મીઠું
૮-૧૦ લીલાં મરચાં	૧૦૦ ચમચી હળદ	...

ચણાના આટાને ચાળી તેમાં બધો મસાલો, મીઠું તથા બે ચમચા મીઠું તેલ નાખી પાણીથી આટો બાંધવો.

અંદરની મેળવણી માટે નાળિયેરને બારીક ખમણવું. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. કાથમીર, મરચાં ને લસણને બારીક કાપવું. પછી એ બધી ચીજો સાથે મેળવવી.

એક કઢાઈમાં બે ચમચા મીઠું તેલ કકડાવી, તેમાં ઉપલી મેળવણી, હળદ, મરચાંની ભૂકી ને મીઠું નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ૩-૪ મિનિટમાં ઉતારી પાડવું.

ચણાના આટામાંથી નાના નાના ગોળા પાડી તેની પુરીઓ વણવી. તેમાંથી એક પુરી લઈ તેમાં ઉપલી મેળવણી થોડી ભરી ઉપર બીજી પુરી મુકવી. કિનારીને સારી રીતે દબાવી તેને વાળી દેવી. એક કઢાઈમાં તેલ કકડાવી તેમાં કચોરી તળી કાઢવી. ગરમ ગરમજ ખાવી.

સેવ (ગાંઠયા સાથની.)

૧ ટીપરી ચણાનો આટો

૮૧ ચમચી હળદ

૧ ચમચી બારીક મીઠું

મીઠું તેલ ખપ મુજબ

ચણાના આટાને ચાળી તેમાં મીઠું, હળદ તથા એ ચમચા મીઠું તેલ નાખવું, ને પાણીથી નરમ આટો બાંધવો. પછી મશીનમાં સેવની રીંગ મુકી, મશીનને તેલનો હાથ લગાડવો. તેમાં થોડો આટો મુકી સેવ પડે ને તેને ગાંડીઆ માફકજ તળી કાઢવી.

જૉમ, જૉલી.

જૉમ જૉલી બનાવવાની કેટલીક સૂચના.

કોઇથી ફળને બારી તેનો રસ ગાળી, ગરને કાઢી નાખીને રસમાં ખાંડ નાખીને જે બનાવીએ તેનું નામ જૉલી. એ નીતરી થાય છે, જ્યારે ફળનો ગર લઇ, તેમાં ખાંડ નાખીને ઘટ બનાવીએ તેનું નામ જૉમ.

જૉમ કે જૉલી બનાવતી વખતે તપેલી તદન કલાઇ ભરેલી હોઇ જોઇએ, ને તેમાં લાકડાનો ચમચો યા કલાઇ ભરેલી ચમચ વાપરવી. જૉલી બનાવવી હોય તો તેને વારંવાર હલાવવી નહિ. ફક્ત જ્યારે તપાસવી હોય, ત્યારેજ જરા ચમચા પર લઇ જોવી. જૉમ બનાવતી વખતે તે દાઝે નહિ તે માટે ચમચ ફેરવવાની જરૂર પડે છે. જૉમ કે જૉલી બનાવતી વખતે તેમાં ખાંડ નાખ્યા પછી, મોટે બળતે નહિ રાખતાં હમેશ ધીમે બળતે રાખવી, જેથી કુટનો સ્વાદ બગડી જશે નહિ.

જૉમ જૉલી પેક કરવાની રીત—પાર્થમેન્ટ પેપર યા સફેદ કોર્ડ કાગળ લઇ તેને સીસીનાં મોઢાં જેટલું ગોળ કાપી, તેની કિનારીએ ઈડાંની સફેદીનો હાથ લગાડી, સીસીના મોઢાં પર ચીટકાવી દેવું, ને ઉપર ટીનનું ઢાંકણ ટાઇટ બંધ કરી દેવું. એવી રીતે પેક કર્યાથી બગડશે નહિ. જૉમ જૉલીની સીસીઓ હમેશાં સ્ટરીલાઇઝ (Sterilise) કરીને કોરડી થાય ને વાપરવી.

કાળી દરાખની જૉમ.

૨ રતલ કાળી દરાખ ૨ લીંબુ ૧૧ પાઇન્ટ Invalid
૨ રતલ ખાંડ ... Port Wine

દરાખને સમારી ઘોષ, તે રૂબે તેટલાં પાણીમાં આશરે બારથી પંદર કલાક લીંબવી મુકવી. પછી તેના ઠળીઆ કાઢવા. દરાખ લીંબવેલાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી તેને જડાં કપડાંમાંથી ગાળી કાઢવી. પછી તેમાં બે લીંબુનો રસ નાખી ચુલે મુકવું. શીજો સાધારણ ચીકાશ પડતો ઘટ થાય, ને તેમાં દરાખ ગમે તો આખી ભેળવી, નહિ તો દરાખને લચડી, મોટાં આંધરાંની તારની ચાળણીમાંથી ગાળી કાઢી, તેનો ગર ભેળવો. ઘટ થવા આવે ને ધીમી આંચે રાખવી, ને અવાર નવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો.

એક રકાખીમાં જરા જૉમ નાખી, તે ઘટ થયલી ને ચીટકાયલી લાગે તો જૉમમાં પોર્ટ વાઇન ભેળીને ઉતારી પાડી ઠંડી પાડવી. પછી સીસીમાં ભરવી.

આ જૉમ જેને કબજિયાત હોય તેને ફાયદો કરે છે.

ટાંમોટાંની જૉમ.

૩ રતલ મોટાં લાલ ટાંમોટાં ૧ ચમચી રાસ્પબેરીનું એસન્સ
૨ રતલ ખાંડ ૩-૪ ટીપાં કોચીનલ

ટાંમોટાંમાં કકડતું થોડું પાણી રેડી, સફાઇથી તેની છાલ કાઢી નાખવી. ડીચકાં પણ કાઢી નાખવાં.

એક તપેલીમાં છોલેલાં ટાંમોટાં નાખી તેમાં ખાંડ નાખવી, ને તપેલી ચુલે મુકવી. તેને ધીમી આંચે રાખી, લાકડાંના ચમચા યા કલાઇની ચમચે ફેરવ્યા કરવું. સાધારણ ઘટ થાય ત્યારે ઉતારી, એસન્સ તથા કોચીનલનાં ટીપાં નાખવાં. ઠંડી પડે ને પહોળાં મોટાંની સીસીમાં ભરવી.

તાજાં આલુચાની જૉમ.

૩ રતલ આલુચા ૩ રતલ ખાંડ

આલુચા ખાટાં મીઠાં ભેળ લેવાં. તેને ઘોષને રૂબે તેટલું પાણી રેડી, તેની છાલ નીકળે તેમ થોડો વાર બાફવાં. પછી બોઇઆમાં નાખી રસ ગાળી કાઢવો, ને આલુચા રહે તેની છાલ છોલી કાઢવી.

એક તપેલીમાં આલુચા, ખાંડ તથા ગાળી કાઢેલો રસ નાખી ચુલે મુકવું. અવાર નવાર ચમચે ફેરવ્યા કરવું. જૈમ ઘટ લચકા જેવી થાય ને ઉતારી પાડવી. એ જૈમ ઘણી ઘટ નહિ કરવી. કારણુ હંડી પડતાં વધુ ઘટ થાય છે. વળી નીચે જલદી દાઝી જશે, માટે અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવી.

નારપતીની જૈલી.

૨ દળન નારપતી

ખાંડ નારપતીના એક પાઈટ

૪ લીંચુ

રસે ૦૧૧ રતલ

નારપતીને છોલી, તેના કટકા કરી, તે કુખે તેટલાં પાણીમાં નરમ આફવાં. ચુલેથી ઉતારી ફલેનલ યા જાડા કટકામાંથી દાખ્યા વગર રસ ગાળી કાઢવો.

પછી તે ભરેલા એક પાઈટ રસે ૦૧૧ રતલને હિસાબે ખાંડ લેવી.

એક તપેલીમાં રસ, ખાંડ, તથા આશરે ચાર લીંચુનો રસ કાઢી તે સાથે મેળવવો. પછી તેને ચુલે મુકવું. તેમાં જોશ આવે ને ધીમી આંચે રાખવું. ઉપર શીણુ આવે તે લાકડાંના ચમચાથી કાઢ્યા કરવું. જૈલી ઘટ થવા માંડે ને રકાખીમાં કાઢી જેવી. જૈલી રકાખીમાં બંધાઈ જાય તો બરાબર થયલી જાણી ઉતારી પાડવી. વરાળ નીકળી જાય ને ગરમ ગરમજ સીસીમાં ભરવી ને હંડી પડે ને પેક કરવી.

નારપતી ખાટાં હોય તો લીંચુનો રસ ઓછો નાખવો. એજ પ્રમાણે અંપલની જૈલી પણ થાય છે.

જો નારપતી રસદાર હોય ને રસ વધુ નીકળે, તો તે મુજબ ખાંડ હિસાબે વધારે લેવી.

પેરની જૈલી.

૩ રતલ મોટાં સફેદ પેર

૩ મોટાં લીંચુ

૧ રતલ ખાંડ

પાણી પેર કુખે તેટલું

પેરને ઘોષ તેના ડીચકાં કાપી, જાડી ગોળ સ્લાઇસ કરવી. તેમાં પાણી રેડી ચુલે આફવા મુકવાં. બફાય ને ગર છુટો પડેલો લાગે કે એક તપેલીપર બોધયું મુકી, તેમાં ગર ખાલી કરી દેવો. રસ બોધ્યાંની નીચે તપેલીમાં પડશે. તેમાં ખાંડ નાખી દેવી. ખાંડ પીગળે ને રસને ફલેનલ યા જાડા કપડામાંથી દાખ્યા વગર નીતરો ગાળી કાઢવો. તેને ચુલે મુકી, બે ત્રણ જોશ

પડે કે તેમાં ૩ લીંબુનો રસ કાઢી તે ગાળીને નાખી દેવો, ને જૉલી ઘટ થવા દેવી. ઉપર શીણુ જેવો મેલ આવે તે કાઢવા કરવો. જૉલી ઘટ થાય કે એક રકાખીમાં થોડી નાખી જોવી. જૉલી બંધાય તેવી લાગે કે ઉતારી પાડવી. સહેજ વરાળ ઓછી થાય કે ગરમ ગરમજ પહોળાં મોઢાંની સીસીમાં રેડી દેવી. ઠંડી પડે ને પેક કરી દેવી. જૉલી ઘટ થવા માંડે કે અંદર ઘડી ઘડી અમચ નહિ ફેરવવી, કારણુ તેમ કર્યાથી નીતરી નહિ થશે. કોઇ પણ જાતની જૉલી યા જૉમ કરતી વખતે ચુલાની આંચ ધીમી રાખવી, કારણુ નહિ તો કુટનો સ્વાદ બળી જઇ જૉલી બગડી જશે.

લીલાં જરદાલુની જૉમ.

૨ રતલ લીલાં જરદાલુ ૧૧૧ રતલ ખાંડ ૨ લીંબુનો રસ

લીલાં જરદાલુને ઘોછ છાલ છોલી ઠળીઆ કાઢવા. ખાંડમાં ૩ કપ પાણી નાખી તથા લીંબુનો રસ નાખી ચુલે મુકવું. ઉપર મેલ આવે તે આંધરાવાળી અમચથી કાઢવો. શીજો સહેજ ચીકાશ પડતો થાય કે તેમાં જરદાલુ નાખી દેવાં, ને અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવું. જૉમ ઘટ જેવી થાય કે ધીમી આંચે રાખવી. તૈયાર થાય ને ઉતારવી. ઠંડી પડે કે પહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરવી.

આ લીલાં જરદાલુ ચોમાસું શરૂ થાય તે વખતે બે ત્રણ મહિના મુંબઈમાં મળે છે.

અચાર, ચટણી વગેરે.

કાચાં પપાંઉની ચટણી.

૪ રતલ ખમણેલું પપાંઉ ૫ ભરેલા ચમચા મીઠું ૨ ઔસ મરચાંની ભૂકી
૦૧૧૧ રતલ કીસમીસ દરાખ ૨ ઔસ આદુ ૨ આટલી સરકો
૨ રતલ ખાંડ ૨ કડા લસણ ...

પપાંઉને છોલી ખમણવું. આદુ લસણની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. દરાખને સમારી થોડા સરકામાં ધોવી.

એક કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં સરકો તથા ખાંડ નાખી ચુલે મુકવી. ખાંડ પીગળે ને તેમાં મરચાંની ભૂકી, આદુ લસણની સ્લાઇસ, મીઠું તથા પપાંઉ નાખી દેવું. ધીમે બળતે ઉઘાડી મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. થોડે વારે દરાખ નાખવી. ચટણી તૈયાર થાય ને ઉતારી ઠંડી પડે ને બરણીમાં ભરવી.

કેરીની ચટણી ખમણેલી.

આશરે ૨૫ થી ૩૦ કેરી ૦૧૧૧ રતલ કીસમીસ ૨ કડા લસણ
૧ રતલ ખાંડ દરાખ ૧ મોટો ટુકડો આદુ
૨ ઔસ બદામ ૧ મુઠી આમલી ૩ થી ૪ ચમચા મીઠું
૨ આસ ખારક ૩ ઔસ મરચાંની ભૂકી હલકો સરકો જુદો
... ૧ મોટું કપ સોજો ...
... સરકો ...

કેરીને ખમણી મીઠું લગાડી બરણીમાં આથી મુકવી. (ખમણેલી કેરીનું વજન ૧૧૧ રતલ થવું જોઈએ.) બીજા દિવસે મીઠાનું પાણી નીગારી કાઢવું. ખારકને એક દિવસ અગાઉથી હલકા સરકામાં ભીંજવી રાખવી. બીજા દિવસે સરકામાંથી કાઢી તેના ટુકડા કરવા. બદામને બાફી નાના ટુકડા કરવા. દરાખને ચુંટી હલકા સરકામાં ધોવી. આદુનો બારીક રેસો કાપવો. લસણની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. સોજા સરકામાંથી થોડો લઇ તેમાં આમલી ભીંજવી ડહોઈ ગાળી કાઢવું.

એક કલાઇની તપેલીમાં બાકીનો સોજો સરકો તથા ખાંડ નાખવી. ખાંડ પીગળે કે બધો મસાલો, મેવો તથા કેરી નાખી ધીમે આંચે ચુલે રાખી ફેરવ ફેરવ કરવું, ને થોડો રસ રહે કે ઉતારી પાડવું. ઠંડુ પડે ને બરણીમાં ભરવું. અવાર નવાર તળે ઉપર કરી ચટણી તૈયાર થાય ને ઉપયોગમાં લેવી.

બ્રાહ્મણી અચાર (મેડીઆનું.)

લીલી કેરી નંગ ૨૫ ૬ ઐસ દળેલી મેથી ૧ તોલો સફેદ હીંગ
૯ ઐસ મરચાંની પતરી ૩ ,, દળેલી રાઇ ૨ બાટલી સરસીઉં તેલ
(મરચાંનો જાડો જૂકો) ૨ ,, હળદ ૦૧૧ રતલ મીઠું

દરેક કેરીને છાલ સાથેજ ધોઇ, કપડાંથી કારડી કરી તે દરેકના આઠ ટુકડા કરવા, એ મુડી મીઠું બાળુ રાખી બાકીનું મીઠું તથા એક ઐસ હળદ કેરીને લગાડી બરણીમાં ત્રણ દિવસ સુધી આથી મુકવી. રોજ બરણીમાં હાથ નાખી કેરી તળે ઉપર કરવી. ત્રીજે દિવસે કાઢી કપડાં ઉપર વખરાતી કરવી. એક બુમચામાં બધો મસાલો એકરસ કરી વચમાં ખાડો રાખી તેમાં હીંગનો જૂકો મુકવો. સરસીઆં તેલમાંથી એક બાટલી તેલ કકડાવી, પેલી હીંગ તથા મસાલા ઉપર રેડી દઇ ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. પછી થોડે વારે ઉંઘાડી બરાબર મીક્સ કરવું. અંદર કેરીના ટુકડા પણ ભેળાવા, બીજું તેલ પણ કકડાવી ઠંડુ કરી રહેવા દેવું.

એક બરણીમાં નીચે એક મુડી મીઠું નાખી, તેમાં પેલી મસાલા સાથની કેરી ભરી, છેક ઉપર બીજું વધેલું એક મુડી મીઠું નાખી બરણી ચપટ બંધ કરી દેવી. ચોવીસ કલાક પછી પેલું કકડાવી રાખેલું ઠંડુ સરસીયું તેલ અંદર નાખી દેવું. કેરી હુબે તેટલું તેલ હોવું જોઇએ. જો તેલ પુરતું નહિ હોય તો બીજું મંગાવી તેને કકડાવી એકદમ ઠંડુ કરીને અંદર નાખવું.

જરદાલુનો સૌસ.

૦૧૧ રતલ મોટાં સુકાં	૦૧૧ રતલ ખાંડ	૨ મોટા ટુકડા આદુ
જરદાલુ	૧ ચમચો મીઠું	૨ બાટલી સરકો (સોજો)
૩૦ ગોવેના મરચાં	૧ કડો લસણ	હલકો સરકો ખપ મુજબ

જરદાલુ તથા મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી તે બેઉને થોડા હલકા સરકાથી ધોવાં. પછી કાઢીની બરણીમાં એ બાટલી સરકો રેડી તેમાં એ દિવસ ભીંજવી રાખવાં. આદુ લસણને છોલી બારીક પીસવું. એ દિવસ પછી બરણીમાંથી આલુ ને મરચાંને કાઢી દરેકને પાટા પર જુદાં પીસવાં. બરણીમાંનો સરકો ગાળી કાઢવો.

એક કલાઇની તપેલીમાં પીસેલાં જરદાલુ, મરચાં તેમજ આદુ લસણનો મસાલો, ખાંડ, મીઠું અને બરણીમાંનો ગાળેલો સરકો નાખવો. પછી તેને ચુલે મુકી એ ત્રણ જોશ પાડવા. નીચે દાઝે નહિ માટે લાકડાંના ચમચાથી

ફેરવ ફેરવ કરવું. સાંસ મળનો લાલ થાય કે ઉતારી ચાળણીમાંથી ગાળી કાઢવો. હંડો પડે ને શીશીઓમાં ભરી પેક કરી દેવો.

ટમોટો સાંસ.

૨ રતલ ટમોટાં	૧૫-૨૦ કાળાં મરી	૧૧ મોટો ચમચો મરચાંની
૧૧૧ રતલ ગોળ	૨ ટુકડા તજ	ભૂકી
૮ કડી લસણ	૫-૭ લવંગ	૧૧૧ બાટલી સરકો
૧ ચમચી જીરું

ટમોટાંના ટુકડા કરી બધા સરકામાં બાફવાં. બફાયને ઉતારી તારની ચાળણીમાંથી તેને ગાળી કાઢવાં. લસણ ને જીરું પીસવું. પછી તે ગાળેલાં ટમોટાંના રસમાં ગોળનો ભૂકો, તથા મસાલો નાખી ચુલે મુકવું. એક બે મોટા જોશ આપી, ધીમી આંચે ઘટ થવા દેવું. ઉતારી ગાળીને હંડુ પડે ને બાટલીમાં ભરવું.

ટમોટો સાંસ. (બીજી રીત)

૭ રતલ ટમોટાં	૧૫-૨૦ આખાં મરી	૦૧ બાટલી સરકો
૧ નાનો કંદો લસણ	૨ ટુકડા તજ	૧૧૧ ચમચો મરચાંની ભૂકી
૨ કાંદા	૮-૧૦ લવંગ	...
૧ નાનો ટુકડો આદુ	૧ રતલ ગોળ	...

મરી, તજ, લવંગને ખોખરાં કરવાં. ટમોટાંના ટુકડા કરવા. કાંદાને ખારીક કાપવો. આદુ લસણની સ્લાઇસ કાપવી.

એક તપેલીમાં ટમોટાંના ટુકડાઓ નાખી, સાથે આદુ, લસણ તથા કાંદો નાખી ટમોટાં બાફવાં મુકવાં. બફાયને ઉતારી ચાળણીમાંથી ગાળી કાઢવાં. પછી નીચે પડેલા રસમાં ખોખરો કીધેલો મસાલો, તથા મરચાંની ભૂકી અને ગોળનો ભૂકો કરીને નાખી ચુલે મુકવું, ને ઘટ થવા દેવું. ત્યાર પછી સરકો નાખી દેવો. ધીમી આંચે થવા દઈ તૈયાર થાય ને ઉતારી, હંડું પડે કે બાટલીઓમાં ભરવું.

ગરમ મસાલો.

૩ ઔસ લવંગ	૩ ઔસ તજ	૨૧૧ તોલા એલચી
૩ ,, શાહજીરું	૭ જાયફળ	...

એલચી જયફળ સિવાય સઘળો મસાલો લોઢી પર ભુંજવો, પછી તે ભુંજેલો મસાલો તથા એલચી જયફળ ને છુદીને ટાઇટ બુચની આટલીમાં ભરવો.

ધાણા જીરંનો મસાલો.

૧ પાયલી ધાણા	૨ ઐસ મેદી	૧૦૦૦ તોલો એલચી
૬ ઐસ જીરં	૧ આનાના તમાલ પતર	૫ જયફળ
૩ „ બાદીયાન	૨ ઐસ તજ	૧ તોલો જવંત્રી
૩ „ આખી રાઈ	૧ „ લવંગ	૨ ઐસ ખસખસ
૩ „ સુકાં મરચાં	૨ „ નાગ કેસર	મીઠું તેલ

રાઈના ધાણા સિવાય એ સઘળો મસાલો જુદો જુદો ભુંજવો. પછી દરેક ચીજ દળીને પછી ચાળીને સઘળું બેળી દેવું. રાઈને ચુંટીને મીઠાં તેલનો લાથ દઈને એ દલાડા તડકામાં મુકવી. ત્રીજે દીવસે દળી, ચાળી કાઢી મસાલામાં નાખવી.

કરી પાઉડર.

૧૦૦ રતલ ધાણા	૨ તોલા લવંગ	૬ ઐસ મરચાં
૬ ઐસ હળદ	૧ તોલો જવંત્રી	૨ ટીપરી ચણા
૬ „ મેડા સુંદ	૨ ઐસ ચીની કબાળા	૨ „ શીંગ
૩ „ તજ	૩ જયફળ	...
૩ „ કાળાં મરી	૬ ઐસ વરીયાળી	...

એ સર્વ સામનને લોઢી પર સહેજ ગરમ કરી, ખલમાં નાખી જાડું છુંદવું. પછી ઘંટીમાં બારીક દળી ચાળી કાઢવું.

દેશી મિઠાઈ.

કન્ડેન્સ મીલ્કનાં પાનકેક.

પાનકેક માટે:—

૦૧ રતલ મેડો	૨ ઇંડાં	૧ ચમચો ઘી
૩ નાના ચમચા કન્ડેન્સ મીલ્ક	૧ ચમચો કાસ્ટર શુગર	...
	૧ ચમચી વેનીલા	...

મીલ્કચર માટે:—

૦૧૧ રતલ મીઠો માવો	૧ ઐસ પસ્તાં	થોડા એલચીના દાણા
૧ ઐસ બદામ	૨ ચમચી વેનીલા	૩ ૪ ચમચા દૂધ

કન્ડેન્સ મીલ્કમાં એક કપ પાણી નાખી મીક્સ કરવું. એક બોલમાં ઇંડાંની સફેદી જુદી કાઢી તેનો કદલું કદ ચઢાવવો. બીજા બોલમાં ઇંડાંની દાળ ને ખાંડ નાખી એક બીટરે ખૂબ ચઢાવવું. પછી તેમાં થોડો થોડો ચારેલો મેડો નાખી મેળવતાં જવું, ને થોડું થોડું કન્ડેન્સ મીલ્ક મીક્સ કરતાં જવું. ગાંગડા નહિ થાય તેની સંભાળ રાખવી. છેલ્લે તેમાં ઇંડાંની સફેદી તથા વેનીલા નાખી ઘટ દૂધપાક જેટલી મેળવણી રાખવી, ને આશરે પોણા કલાક ઢાંકી રાખવું.

એક ફ્રાઈગ પેનને ચુલે મુકી તેને થોડું ઘી લગાડી કપડાંથી લુછી કાઢવું. પછી તે ફ્રાઈગ પેનને પાછું ઘી લગાડી, તેમાં એક નાની કડછી ભરી મેળવણી રેડવી. તે ફ્રાઈગ પેનનો ડાંડો જરા ઉંચકી મેળવણીને બધે ગોળ ફરતી કરી નાખવી. નીચેનું પડ થાય કે તવાથાએ ફેરવવું, પછી બીજું પડ લાલ થાય ને કાઢવું.

મીલ્કચર માટે—બદામ, પસ્તાં બારી ૧૦-૧૨ ની સ્લાઇસ કરવી ને બાકીની પીસી નાખવી. માવામાં થોડું દૂધ મીક્સ કરી જરા પોચો કરવો. પછી તેમાં પીસેલાં બદામ પસ્તાં, વેનીલા, એલચીના દાણા તથા બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ નાખી મીક્સ કરવું. પછી તે માવામાંથી એક ચમચો ભરી માવો પેનકેકના છેડા ઉપર લંબાઈએ સરખો મુકી, પાનકેકના સાઇડના બેઉ છેડા સહેજ વાળવા, પછી તેને ગોળ રોલ કરી દેવું. એજ માફક બધાં પાનકેક કરવાં.

કસ્ટડ-ફ્રીચ.

૧ શેર દૂધ	૧૨ ઇંડાં	૨ ઐસ બદામ
૦૧૧ રતલ ફ્રીમ	૭ ઐસ ખાંડ	૧ નાનો ચમચો ચારેલી

૧ ચમચો વેનીલા

૧ વાઇન ગ્લાસ ગુલાબ

૦૧૧ ચમચી કેરવેસીડ

૧ ચમચી એલચી

જયફળ

૧ ઔસ માખણ

બદામને બારી છોલી દશ બાર બદામની સ્લાઇસ કાપવી, ને બાકીની પીસી નાખવી. એક બોલમાં બાર ઈંડાની દાળ, તથા સાત ઈંડાની સફેદી નાખી ખુબ કઢ ચઢાવવો.

એક તપેલીમાં દૂધ નાખી ચુલે મુકી, એક જોશ પડે કે તેમાં ખાંડ નાખવી, ને દૂધને ચરધું બાળવું. પછી તે ગરમ ગરમ દૂધ ઈંડામાં નાખી મીક્સ કરવું, ને ઠંડુ પડવા દેવું. પછી તે દૂધમાં ફીમ, પીસેલી બદામ, થોડી ચારોલી, કેરવેસીડ, એલચી જયફળ, વેનીલા, તથા ગુલાબ એ બધું નાખી મીક્સ કરવું.

એક પાઇડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી, ઉપર વધેલી ચારોલી તથા બદામની સ્લાઇસ નાખવી, અને ભટ્ટીમાં મુકી લાલ રંગનું ભુંજ કાઢવું.

કૉર્નફ્લોર કેકાઇલ્સ.

૫ ઔસ કૉર્નફ્લોર

૦૧ શેર દૂધ

૧ ચમચો કાર્ટર શુગર

૩ ઈંડાં

૨ ચમચી વેનીલા

ઘી તળવા સાર ખપ મુજબ

કરેટ્ડ માટે:—

૦૧૧ શેર દૂધ

૨ ઈંડાં

૨ ચમચી વેનીલા

૪ ચમચા ખાંડ

૧ ચમચી કૉર્નફ્લોર

૧ ચમચી એલચી જયફળ

એક બોલમાં ઈંડાંને આખાં ભાંગી એગપીટરે કઢ ચઢાવવો. પછી તેમાં ખાંડ નાખી મીક્સ કરવી. બીજા બોલમાં કૉર્નફ્લોર નાખી તેમાં થોડું થોડું દૂધ નાખતાં જઈ હાથે બરાબર મીક્સ કરવું. ગાંડા થવા દેવા નહિ. પછી તેમાં ઈંડાં ખાંડવાળી મેળવણી તથા વેનીલા ભેળી, ચાપટ જેટલી ઘટ મેળવણી કરી ૦૧૧ કલાક ઢાંકી મુકવી. એક કઢાઈમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી તેમાં એનું મશીન (એ બનાવવાને માટે ઉપર દાંડો, ને નીચે ગોળ ને ગોળ ફરતી રીંગનું એલ્યુમીન્યુમનું મશીન બનાવેલું તૈયાર મળે છે) મુકી, તે ગરમ થવા દેવું, અને ઘી કકડે કે મશીનને દાંડાથી ઉંચકી લઈ, તેનો રીંગવાળો ભાગ મેળવણીમાં પોણો ડૂબે તેટલું બોળી, પાછું કકડતાં ઘીમાં ઉભું મુકી દાંડો પકડી રાખવો. પછી કાંઈક બદામી રંગની તળાય કે બહાર કાઢી, ઉપરથી

જરા થોકીને બીજી રકાબીમાં બહાર કાઢવું. એજ માફક બધી કૉષ્ઠસ કરવી. પણ દરેક વખતે મશીનને ખુબ ગરમ કરી મેળવણીમાં બોળવું.

કસ્ટર્ડ માટે—દૂધને ચુલે મુકી ત્રણ જ્વેશ પાડવાં. એક બોલમાં ઇંડાં, ખાંડ તથા કૉર્નફ્લોર નાખી ખુબ ચઢાવવું. પછી તેમાં પેલું ગરમ ગરમ દૂધ રેડી દધ હાથ રાખ્યા વગર મીક્સ કરી દેવું. પછી તે મેળવણીને પાછી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવી. મેળવણી ઘટ દૂધપાક જેવી થાય ને ઉતારી પાડવી. ઠંડું પડે ને વેનીલા, એલચી જાયફળ ભેળી દેવું, અને કૉષ્ઠ સાથે ખાવું.

કૉર્નફ્લોરના કરકરીઆં

૪ ઔસ કૉર્નફ્લોર	૧ મોટું કપ દૂધ	૧ ચમચી એલચી
૩ ,, કાસ્ટર શુગર	૩ ઇંડાં	જાયફળ
૨ ,, માખણ	૨ ચમચી વેનીલા	ઘી ખપ મુજબ

એક બોલમાં ઇંડાં નાખી ખુબ ચઢાવવાં. એક તપેલીમાં કૉર્નફ્લોર નાખી તેમાં થોડું થોડું કરી બધું દૂધ નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં માખણ તથા બે ચમચા ખાંડ નાખી, ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું, અને ઘટ રવા જેવી મેળવણી થાય કે ઉતારી પાડવું, ને ઠંડું પડવા દેવું. પછી તેમાં ચઢાવેલાં ઇંડાં નાખી બધું મીક્સ કરવું, ને છેલ્લે વેનીલા તથા એલચી જાયફળ નાખી મીક્સ કરવું.

એક કઢાઈમાં ઘી કકડાવી, તેમાં અકેક ચમચી મેળવણી છુટી નાખી, બદામી રંગના કરકરીઆં તળી કાઢવાં, અને ગરમ ગરમ પરજ બાકીની ખાંડ ભભરાવી દેવી.

કેરવાઇ ખમણની.

૧ દળન તળવાના પાકાં	૨ ઔસ દરાખ	૨ ચમચા ગુલાબ
ફેળાં	૨ ,, પરતાં	૧ ચમચો દૂધ
૧ નાળિયેર	૧ ચમચી છુંદેલું એલચી	તળવાનું ઘી ખપ
૪ ચમચા ખાંડ	જાયફળ	મુજબ
૨ ઔસ બદામ	૨ ચમચી વેનીલા	...

ફેળાંને ઘેરી પોચાં કરી, છોલીને આખાંજ અધકચરાં તળવાં. પછી તેને ઉભાં ચીરી અંદરની નેસ કાઢી નાખવી, ને તેને ગોસના મશીનમાં

પીસી નાખવાં. પછી તેમાં વેનીલા નાખી, મીક્સ કરીને ફેરવાઈ જેટલા ગોળા કરવા. બદામ, પસ્તાને બાફી, છાલી તેના ઝીણા કટકા કરવા. દરાખને ચુંટીને ઘોલી. એ ત્રણેને ઘીમાં તળી કાઢવું. નાળિયેરને ખમણી તેમાં એક ચમચો ઘી, દૂધ, ખાંડ તથા ગુલાબ નાખી ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. ખમણ ચીકટ ને લાલ થાય કે તેમાં બદામ, પસ્તાં, દરાખ, એલચી જ્યક્ષ્ણ નાખી ઉતારીને ઠંડુ પડવા દેવું. પછી કેળાનો એક ગોળો લઈ, હાથને વળગે નહિ માટે જરા ગુલાબનો હાથ લગાડી, ગોળ કાઢીયાં જેવું કરવું. તેમાં એક ચમચો ખમણ મુકી બધેથી બંધ કરી દેવું. પેનામાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે ને તેમાં ફેરવાઈ મુકવી. એક પડ લાલ તળાય ને સંભાળથી ઉઠાવી બીજું પડ લાલ થાય ને કાઢવી.

કેસરી પેંડા.

૧ રતલ સુકો માવો	૧ મોટો ચમચો દૂધ	૧ ચમચો પસ્તાં
૦૧૧ રતલ છુરાખાંડ	૧ ચમચી એલચીના	૧૧૧ ચમચો ઘી
૧ ચમચી કેસર	દાણા	...

કેસરને સેકી દૂધમાં ભીંજવી મુકવી. પસ્તાંની ઝાલ સાથેજ સ્લાઇસ કાપવી.

માવાને કઢાઈમાં નાખી ચુલે મુકી ગરમ કરવો. તે ગરમ થાય કે ચમચાએ ભાંગી છુટો કરવો. પોચો થાય કે તેમાં ખાંડ તથા એક ચમચી ઘી નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. સહેજ ઘટ થાય કે કેસર ભીંજવેલું દૂધ ભેળવું. હાથને સહેજ ચીકટ જેવું લાગે, ને ગોળી વળે તેવું થાય કે તરત ચુલેથી ઉતારી પાડવું. પછી તેમાં એલચીના દાણા ભેળી દેવા. હાથને સહેજ ઘી લગાડી, મેળવણીમાંથી ગરમ ગરમજ નાનો ગોળો લઈ, તેનો પેંડા માફક આકાર કરી, તે પર પસ્તાંની સ્લાઇસ દાખી છુટા છુટા સુકાવા મુકવા.

કેળાંના ફુટેલસ.

૯ લીલી જાલનાં કેળાં	૨ ઈંડાં	ઘી તળવા સારૂ ખપ મુજબ
૩ ઔસ મેડો	૨ ચમચી વેનીલા	થોડો રવો
૦૧ રતલ ખાંડ	૧ ચમચી એલચી જ્યક્ષ્ણ	...

કેળાંને છાલી તેના કટકા કાપવા. એક તપેલીમાં કેળાંના કટકા તથા ૦૧૧ કપ પાણી રેડી ચુલે મુકી કેળાંને બાફવાં. બફાય કે ચુલા પરજ રાખી

તેને છુંદી કાઢવાં, અને તેમાં ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ખાંડનું પાણી સુકાય કે તેમાં થોડો થોડો કરી બધો મેડો નાખી મીક્સ કરવો. નીચે દાઝે નહિ તેની સંભાળ રાખવી. મેળવણી થત ગોળા જેવી થાય કે ઉતારી પાડવું. પછી તેમાં અકેકું ઈંડું નાખી મીક્સ કરવું. છેલ્લે વેનીલા, એલચી જયફળ નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેના નાના નાના ગોળા કરી તેને સહેજ રવામાં લપેટવા.

એક ક્રાઈગિપેનમાં ઘી નાખી ચુલે મુકવું. ઘી કકડે કે તેમાં છુટા છુટા ગોળા મુકી, ઉપરથી સહેજ દાખી ને પેટીસ માફક ચપટા કરવા. પછી એક પડ લાલ તળાય કે ફેરવી, બીજું પડ લાલ થાય કે કાઢવાં.

ગાજરનો હલવો.

૨ રતલ ગાજર	૧ ઔસ બદામ	૨ ચમચી છુંદેલું એલચી
૧ રતલ ખાંડ	૧ ,, પસ્તાં	જયફળ
૦૧ રતલ માખણ	૨ ,, કીસમીસ દરાખ	૨ ચમચા ગુલાબ
૨ શેર દૂધ	...	૨ ચમચી વેનીલા

બદામ પસ્તાંને બારી છોલી રલાઈસ કરવી. દરાખને સમારી ધોવી. ગાજરની છાલ બોખવી પછી તેને ખમણીથી ખમણવાં.

એક તપેલીમાં ગાજર ડૂબે તેટલું પાણી ગાજર સાથે નાખી, ચુલે મુકી ગાજરને અધકચરાં બારી કાઢવાં, ને બોખ્યાંમાં નાખી ગાજરને દાખીને પાણી નીગારી કાઢવું. દૂધને ચુલે મુકી ચાર પાંચ જોશ આપવા. તેટલાં બીજી તપેલીમાં આફેલાં ગાજર, ખાંડ તથા માખણ નાખી ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું. ખાંડનું પાણી બળે કે તેમાં દૂધ નાખી દેવું, અને ચમચે ફેરવ્યા કરવું, નહિ તો નીચે દાઝવા માંડશે. બધું દૂધ બળી રહે ને હલવો લચકા જેવો થાય કે તેમાં બદામ, પસ્તાં, તથા દરાખ નાખી દેવી. થોડે વારે હલવો ચુલેથી ઉતારી પાડવો. પછી તેમાં એલચી જયફળ, ગુલાબ ને વેનીલા નાખી મીક્સ કરી ઠંડો પડવા દેવો.

ગુલકંદ.

૩ રતલ ચીનાઈ સાકર ૧ રતલ તાજ ગુલાબની પાદરીઓ

ઉપલી બેઉ ચીજોને જુદી જુદી બારીક છુંદવી. પછી એક બીલોરની અરણીમાં નીચે સાકરનું પડ કરી, તે ઉપર ગુલાબની પાદરીઓનું પડ કરવું.

એમ અવાર નવાર પડ કરી તેનું મોઢું બંધ કરવું. સાકર પીગળે ને ગુલકંદ તૈયાર થાય ત્યાં સુધી રોજ તડકે મુકવું.

ગુલકંદ (બીજી રીત.)

૩ રતલ ચીનાઈ સાકર. ૧ રતલ તાજા ગુલાબની પાંદડીઓ

ઉપલી બેઉ ચીજોને જુદી જુદી બારીક છુંદવી. પછી સાકરનો ટાઇટ શીજો કરી તેમાં છુંદેલી ગુલાબની પાંદડીઓ નાખી, ધીમા અંગાર ઉપર રાખી ફેરવ્યા કરવું. ગુલકંદ સુકો થાય ને ઉતારી ઠંડો પાડવો, પછી બરણીમાં ભરવો.

દબલ-કા-મીઠા. (પાંઉંનો હલવો)

૧ પાંઉં	૨ ઐસ પસ્તાં	૧ ચમચી છુંદેલું એલચી
૬ ઐસ ખાંડ	૬ „ ઘી	જયફળ
૬ „ મલાઈ	૨ આનાબાર કેસર	...
૨ „ બદામ	૧ કપ ગુલાબ	..

બદામ પસ્તાંને બાફી સ્લાઇસ કરવી. કેસરને બે ચમચા ગરમ પાણીમાં ભીંજવવી. પાંઉંની સ્લાઇસ કરી તેના કાંઠા કાઢી, તેના નાના ટુકડા કરવા.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી, તેમાં પાંઉંના ટુકડા સહેજ બદામી રંગના તળી કાઢવા. પછી તેજ ઘીમાં ખાંડ તથા બે મોટાં કપ પાણી રેડીને સહેજ ચીકણ પડતો શીજો થાય, કે પાંઉંના ટુકડા નાખી ધીમી આંચે પાંઉં સીજવા દેવું. તે નરમ થાય ને છુંદી કાઢવું. પછી તેમાં ગુલાબ નાખી દેવો. પછી થોડો વખત થાય કે મલાઈ ભેળી દેવી. છેલ્લે કેસરનું પાણી રેડી, ઘી પર આવે ને અર્ધી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ તથા એલચી જયફળ ભેળી દેવું. એક પ્લેટમાં કાઢી બાકીની બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ ઉપર ભભરાવવી.

પાઇનેપલ પ્રીઝર્વ.

૨ મોટાં પાકાં ને રસદાર અનેનાસના ટુકડાના ૨ કપ ગુલાબ
અનેનાસ વજન જેટલી ખાંડ ૧ ચમચી એલચીના દાણા

અનેનાસની દોઢ ઈંચ જાડી સ્લાઇસો કાપીને છોલવી, ને વચમાંનો દાંડો તથા આંખ કાપી કાઢી નાખવી. પછી સ્લાઇસના પાતળા નાના ટુકડા કરવા.

તે દુકડાઓને તોલી, તેટલા વજનની ખાંડ લેવી. એક કોડીના વાસણમાં એ ખાંડ તેમજ અનેનાસના દુકડા એક દિવસ અગાઉથી મીકસ કરી ઢાંકી રાખવા. ખીજે દિવસે એક કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં એ અનેનાસના ખાંડ સાથના દુકડાઓ નાખવા. તેમાં બે કપ ગુલાબ અને એલચીના દાણા નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે કે ચુલો ધીમે કરવો, અને થોડેવારે અંદર ચમચ ફેરવી અનેનાસના દુકડાઓ ફેરવવા. જો લાલ રંગનો મુરંબો જોઈતો હોય, તો બાજેલી ખાંડનો રંગ ખપ મુજબ નાખવો.

મુરંબો મળનો ચીકાશ પડતો થાય કે ઉતારી પાડવો અને ઠંડો પડે ને ખરણીમાં ભરવો. એ મુરંબો ધીમે આંચેજ કરવો.

બંગાલી રસ ગુદલા.

૨ શેર દૂધ (તેનો માવો ફાડેલો ૦૧૧ રતલ થશે)
૨ લીંબુ ૧ ભરેલી ચમચી સોજી (રવો)

શીળા માટે:—

૨૧૧ રતલ ખાંડ ૧ શેર પાણી

સીરપ માટે:—

૧ રતલ ખાંડ ૩-૪ ચમચા ગુલાબ, નહિતો
થોડા એલચીના દાણા ૧ ચમચી વેનીલા

લીંબુનો રસ કાઢવો. દૂધને ચુલે મુકી એક જોશ આવે કે તેમાં લીંબુનો રસ નાખવો. દૂધ ફાટે કે તેને એક કપડાંમાં નાખી ગાળી કાઢવું, અને એ કપડાંમાં જે માવો રહે, તેને બાંધીને ટાંગી રાખવો. આશરે પાંચથી સાત કલાક સુધી ટાંગવો. માવો તદ્દન સુકાય, ને બધું પાણી નીગરાય કે તેને એક ખુમચામાં નાખી હાથે હાથે ખુબ મસળવો, અને તદ્દન પોચો કરવો. પછી તેમાં રવો થોડો થોડો નાખતાં જઈ મસળતાં જવું. એ માવામાંથી થોડો થોડો માવો લઈ તેની કાપોટી જેવી નાની નાની ગોળીઓ કરવી. ગોળીઓ તદ્દન સફાઈદાર કરવી, કારણ કે જરા પણ ફાટ રહેશે, તો શીળામાં ફરતી વખતે છુટી જશે. ગોળીઓ કરી જરાવાર એક પ્લેટમાં મુકી સુકાવા દેવી.

સીરપ માટે—એક રતલ ખાંડમાં એક મોટું કપ પાણી નાખી તેનું ઘટ સીરપ કરવું. તેમાં એલચીના દાણા, તથા ગુલાબ યા વેનીલા નાખી તેને ધીમે ચુલે રહેવા દેવો.

શીળા માટે—અઢી રતલ ખાંડમાં એક શેર પાણી નાખી ચીકાશ પડતો પાતળો શીળો કરવો. (ઘટ નહિ કરવો) પછી ચુલાપરજ એ પાતળા શીળામાં પેલી માવાવાળી ગોળીઓ તપેલીની ગોળ ફરતી કિનારીએ અંદર સંભાળથી મુકી, પંદરથી વીસ મિનિટ આફવી. એ આફતી વખતે ચુલો મોટો રાખવો, નહિ તો રસ ગુલ્લા છુટી જશે. એની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું નહિ. પછી એક રસ ગુલ્લાને ચમચ પર લઈ તેમાં એક સળી ખોસી જોવી. સળીને માવો વળગે નહિ, તો બરાબર થયલો જાણવો. અંકેક રસ ગુલ્લાને સંભાળથી ઉચકી પેલા તૈયાર રાખેલા ઘટ સીરપમાં નાખવો, ને રસ ગુલ્લા સીરપ પીએ ત્યાં સુધી રહેવા દેવા, પછી ચુલેથી ઉતારવા. તદ્દન ઠંડા થાયને ખાવા.

એ ઘણીજ સ્વાદિષ્ટ અંગાળી મિઠાઈ છે.

ભરૂચી ગુંદરપાક.

૧૫૫૫ રતલ ઘી સોળું	૪ ઐસ બદામ	૧ ચમચો વેનીલા
મીઠાઈનું	૨ „ પસ્તાં	૨ ચમચા ગુલાબ
૧૫૫૫ રતલ ઝીણો રવો	૬-૭ કીસમીસ દરાખ	નવટાંક દૂધ
૧૫૫૫ રતલ મેડો	૨ ઐસ ચારોળી	...
૧ રતલ મેડા ખાંડ	૧ તોલો એલચી	...

એલચીને ખોખરી કરવી. બદામ ખાશીને કોરડી કરવી, ને તેને આડી ઝીણી કાપવી. પસ્તાંને આડાં ઝીણાં કાપવાં.

એક મોટી તપેલીમાં બધું ઘી નાખી ધીમે તાપે મુકવું. ઘી પીગળે કે રવો નાખવો. તેને હાથ રાખ્યા વગર ચમચે ઘુંટ્યા કરવું, ને પાંચ મિનિટે મેડો નાખી ઘુંટ્યા કરવો. પછી પાંચ મિનિટે ૬-૭ દરાખ નાખવી. ધીમે તાપે રાખીને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યાજ કરવું. વીસ પચીસ મિનિટે દરાખ ઝુલીને ઉપર આવશે, પણ પછી જરાવારે તે ઝુલેલી દરાખ તપેલીની એક કિનારીએ સામટી થઈ જશે, ને ઘીમાં ખડખડ કરા આવશે. જ્યારે એમ થાય ત્યારે આટો થયલો જાણવો. (ચુલે મુક્યા પછી લગભગ અર્ધ કલાકે એ પ્રમાણે આટો તૈયાર થશે.) પછી ચુલેથી ઉતારીને તરતજ ખાંડ નાખવી, ને દૂધમાં વેનીલા ને ગુલાબ બેળીને તે નાખવો. તે બધાંને ચમચે ફેરવીને અર્ધાં બદામ, પસ્તાં, ચારોળી ને અર્ધાં એલચીના દાણા તેમાં નાખી મીક્સ કરવા. બધું ચમચે જરાવાર મીક્સ કરવું, ને પાછું ચુલે મુકી ફેરવવું. હવે ચુલો જરાક મોટો રાખવો. પાંચ સાત મિનિટમાં ઘી ઉપર આવશે, કે ઉતારી એકદમ તરતજ નાના ઊંડા ખુમચામાં નાખી દેવું, નહિ તો વવરં

થઈ જશે. ઉપર આકીનાં બદામ, પસ્તાં, ચારોલી ને એલચીના દાણા નાખી દેવા, ને તરતજ કાંસ્યાના તબ્યાંએ સરખું છેક કાંઠાવેર થાપ્યા કરવું. એ કલાક રહી કાપ મુકવા, ને રાત રાખી ખીજ સવારે કટકા ઉપાડી લેવા.

વધારે મોટા ને ઊંડા કટકાઓનો કરવો હોય તો ઉપલો સામન દબલ લેવો, ને મોટા ઊંડા ખુમચામાં કરવો, કે જેથી મોટા જાડા ટુકડા નીકળશે.

ભાવનગરનો રોટલો.

૯ ઐસ બદામ	૧ ઐસ માખણ	વણવા માટે છુંદેલી ખાંડ
૫ ,, છુંદેલી ખાંડ	૨ ચમચા ગુલાબ	જુદી
૩ આની ભાર કેસર	૦૧ ચમચો મેડો ભલ-	...
...	રાવવા માટે	...

કેસરને સેકી ગુલાબમાં ભીંજવી મુકવી. બદામને બારી છોલવી, પછી કેસરને ગાળી તેના પાણીમાં બદામ પીસવી. જરા પીસાય કે ખાંડ સાથે મેળવી ખાંડ ને બદામને પાટા પર પીસવી. પછી વણવા માટે ટેબલ પર છુંદેલી ખાંડ નાખી તે પર એ મેળવણીને જરા મસળીને ૦૧ ઈંચ જાડી વણવી, પછી ગોળ દાબડાના ઢાંકણથી તેની રોટલીઓ કાપી કાઢવી. એક ખુમચામાં એક કાગળને માખણ લગાડી મુકવું. તે પર મેડો ભભરાવી તેમાં એ રોટલીઓ મુકવી, ને ધીમી ભટ્ટીમાં જરા સુકી કરવી. નીચે જરા પણ તાપ આપવો નહિ, ને ધીમી આંચે રાખવી. બરાબર સુકી થાયને હાથને લાગે નહિ ત્યારે કાઢવી.

મલાઈના દૂધ પૌવા.

૧ ડીપરી પૌવા	૧ ઐસ બદામ	૧ ચમચી છુંદેલું એલચી
૧૧ શેર દૂધ	૧ ,, પસ્તાં	જાયફળ
૦૧ રતલ મલાઈ	૫ ચમચા ગુલાબ	...
૦૧૧ રતલ ખાંડ	૧ ચમચો વેનીલા	...

બદામ, પસ્તાંને બારી પાતળી રક્ષાઈસ કાપવી. પૌવાને ચુંટી ઘોઈ, બોઈયામાં નાખી વખરાતા કરવા. દૂધને ચુલે મુકી એક જોશ પડે કે તેમાંથી અરધું કપ દૂધ કાઢી લઈ, તેમાં મલાઈ મીક્સ કરી રાખવી. આકીના દૂધમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે ને બીજે એક જોશ પાડવો. પછી તેમાં પૌવા નાખી દેવા, અને અવાર નવાર ફેરવ ફેરવ કરવું. પૌવા ઘટ થાય

કે ઉતારી પાડવા અને જરા વરાળ બંધ પડે કે તેમાં મલાઇ નાખી દઇ, મીક્સ કરી ઠંડુ પડવા દેવું. પછી તેમાં કાપેલી બદામ પસ્તાની સ્લાઇસ નાખી દઇ મીક્સ કરવું. પૌવા તદ્દન ઠંડા પડે કે તેમાં એલચી જયફળ, ગુલાબ, ને વેનીલા નાખી મીક્સ કરવું. પછી તે વાસણને બરફ પર મુકી પૌવાને ઠંડા થવા દેવા.

માવાનો મલીદો.

૬ ઑસ રવો	૩ ઑસ કેન્ડીડ પીલ્સ	૦૧ ચમચો છુંદેલી
૬ „ ઘઉંનો આટો	૦૧૧ રતલ માવો	જવંત્રી
૭ ઈંડાં	૧૧૧ રતલ ખાંડ	૧ ચમચી ફેરવેસીડ
૦૧ તોલો કેસર	૧૧૧ રતલ ઘી	૦૧ શેર દૂધ
૩ ઑસ બદામ	૩ ઑસ સાકર	૧ ચમચો વેનીલા
૩ „ દરાખ	૧ ચમચો છુંદેલું એલચી	...
૨ „ પસ્તાં	જયફળ	...

બદામ પસ્તાને બાફી, છોલી સ્લાઇસ કરવી, ને ઘીમાં બદામી રંગની તળી કાઢવી. દરાખને સાફ ધોઇ તળવી. કેન્ડીડ પીલ્સ ઝીણી કાપવી. સાકરના ઝીણા ટુકડા કરવા. કેસરને સેકી એ ચમચા દૂધમાં ભીંજવવી.

આટા તથા રવાને સાથે ભેળીને ચાળવો. તેમાં ત્રણ ઑસ ઘી નાખવું. પછી એકેક ઈંડું નાખીને ભેળવતાં જવું. બાકીનું દૂધ નાખી જરા મસળીને મુઠીઆં કરવાં. ઘીને કકડાવી તેમાં એ મુઠીઆં લાલ રંગના તળી કાઢવાં, ને ગરમ ગરમજ ખજામાં નાખી છુંદી કાઢવાં, પછી તારની ચાળણીમાં નાખી તે બૂકા ચાળી કાઢવો. જાડું રહે તો એમજ પાછું નાખી છુંદવું. બધાં મુઠીઆંનો એમજ આટો કરવો.

એક તપેલીમાં ખાંડ તથા ત્રણ કપ પાણી રેડી તેનો ચાસ પડતો શીજો કરવો. પછી તે તપેલી ઉતારી એ શીજામાં પેલાં મુઠીઆંનો આટો, માવો ને બાકીનું બધું ઘી નાખી મીક્સ કરવું, ને ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ લચકા જેવું થાય કે કેસરનું દૂધ નાખવું. ફેરવ ફેરવ કરી ઘી છુટું પડવા માટે કે ઉતારી વેનીલા, એલચી જયફળ, જવંત્રી અને ફેરવેસીડ નાખવી. તળેલા મેવામાંથી અર્ધો મેવો, કેન્ડીડ પીલ્સ તથા થોડા સાકરના ટુકડા અંદર ભેળવા. મલીદાને ફ્રેટ ડીશમાં કાઢી, ઉપર બાકી રાખેલો મેવો તથા સાકરના ટુકડા ભભરાવવા.

મુલતાની બરફી.

૧ શેર દૂધ	બદામ તથા માવાના	૦૧ કપ ગુલાબ
ફાડેલા માવાના વજન	વજન જેટલી કેસ્ટર	૧ ઔસ પસ્તાં
જેટલી બદામ	શુગર	૧ ચમચી માખણ
...	૨ ચમચી વેનીલા	૧ લીથુનો રસ

પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી. દૂધને ચુલે મુકી એક જોશ પડે કે તેમાં લીથુનો રસ નાખી દૂધને ફાડવું. એ ફાડેલા માવાને એક કપડામાં નાખી ટાંગી મુકવો. બધું પાણી નીકળી જાય કે તેને તોલી, તેના વજન જેટલી બદામ લેવી. બદામને બારી છોલી, પીસી કાઢવી. પછી દૂધના માવા તથા બદામને, ગુલાબ નાખીને સફાઈથી પાટા પર બારીક પીસવી. પીસાઈ રહે કે તે તોલી તેના વજન જેટલી કેસ્ટર શુગર લેવી.

એ બધાંને એક તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. નીચે દાઝે નહિ તે સંભાળવું. મેળવણી થત ગોળા જેવી થાય, ને તપેલીની કિનારીથી અળગી થાય કે ઉતારી પાડવું. એક થાળીને માખણ લગાડી તેમાં નાખી સરખું કરવું. તે પર પસ્તાંની સ્લાઇસ લલરાવવી, કાંસ્યાનાં તળીઆંથી થાપી કાઢવું. ઠંડી પડે કે ટુકડા કરવા.

મેડાના માનની દાળની પોળી.

૧૦૦ ટીપરી તુવરની દાળ	૦૧ ચમચી કેરવેસીડ	૦૧ ટીપરી મેડો
૬ ઔસ ગોળ	૧ ચમચી છુંદેલું એલચી	૩ ચમચા ચોખ્ખાનો આટો
૩ ચમચા ખાંડ	જયફળ	૦૧ ચમચી મીકું
૧ ઔસ બદામ	૦૧ રતલ માનનું ઘી	૦૧ કપ ગુલાબ
૧ ,, પસ્તાં	૨ ચમચી વેનીલા	સાટા માટે મેડો જુદો
૧ ,, ઑરેન્જ પીલ	૦૧ રતલ રવો	...

બદામ પસ્તાંને બારી સ્લાઇસ કરવી. ઑરેન્જ પીલના ઝીણા ટુકડા કરવા. રવાને ચાળવો. તેમાં એક ચમચી ઘી, અર્ધી ચમચી મીકું તથા ગુલાબ ભેળવો, ને પાણી નાખી ખુબ મસળી મસળીને નરમ આટો બાંધવો. પછી તે આટા પર મલમલનો કટકો જરા ભીંજવીને ઢાંકી રાખવો.

દાળને ચુંટી ઘોઘને એક તપેલીમાં નાખી દાળ હુબે તેટલું પાણી નાખી ચુલે મુકવી. દાળનું પાણી બળે ને સીજવા આવે કે ઘુંટી કાઢી તેમાં એક મોટો ચમચો ઘી, ગોળનો ભૂકો કરીને તે, તથા ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. નીચે દાઝે નહિ તેની સંભાળ લેવી. દાળ તદ્દન સુકી જેવી થાય કે

ઉતારી ઠંડી થવા દેવી. પછી તેમાં બધા મેવો, એલચી, જયફળ, કેરવેસીડ ને વેનીલા ભેળા દેવો. સહેજ ઘીનો હાથ લઇ તે દાળના ચાર ભાગ કરી તે દરેક ભાગના ગોળ ગોળા કરવા.

માન માટે—એક કલાઇના ખુમચામાં એ ચમચા માનનું ઘી નાખીને હાથે ખુબ મથવું. અર્ધી ટીપરી મેડામાં એ ભરેલા ચમચા ચોખાનો આટો ભેળવો. માનનું ઘી મથ્યા પછી સફેદ થાય, કે તેમાં અળગે હાથે તે મેડો મેળવી નરમ માખણ જેવું માન કરવું. બાંધેલા રવાના એ ભાગ કરવા. માનના પણ એ ભાગ કરવા. રવાના એ ભાગ કીધા છે, તેની એ જુદી જુદી રોટલી વણવી. તેમાંની એક રોટલી પર માનનો એક ભાગ ચોપડવો. તે પર સહેજ ચોખાનો આટો ભભરાવી, તે પર બીજી રવાની રોટલી મુકવી. ઉપર પાછું બાકીનું માન ચોપડી દઇ, તે પર પાછો ચોખાનો આટો ભભરાવવો. તે માન સાથના રવાના રોટલાને ગોળ ને ગોળ વીંટ આપી દેવી. તે વીંટના છરીથી કાપી ચાર ભાગ કરવા. તેમાંથી એક ભાગ લઇ તેને હાથે દાખીને કુલ્લું બનાવવું, અને તેમાં દાળનો એક ગોળો મુકી સફાઇથી તેનું મોઢું બંધ કરી દેવું. પછી તેને હાથે દાખીને ગોળ સરખી પોળી આપવી. એમ બધી પોળીઓ કરવી. (ચાર પોળી થશે) પછી લોઢીને ચુલે મુકી તે ગરમ થાય કે તે પર થોડું ઘી નાખી તે પર એ પોળીઓ મુકી ભુંજ કાઢવી.

સકરકંદની ખીર.

૧૧ રતલ સકરકંદ	૧ ઔસ બદામ	૨ ચમચી વેનીલા
૧૧૧ શેર દૂધ	૧ „ પસ્તાં	૧૧૧ કપ ગુલાબ
૬ ઔસ ખાંડ	૨ ચમચી એલચી જયફળ	...

બદામ પસ્તાંને બાફી તેની પાતળી રવાઇસ કરવી. સકરકંદને બાફી મેશ કરવા. પછી તેમાં થોડું થોડું કરી બધું દૂધ મીક્સ કરવું, ને બોધ્યાં-માંથી ગાળી કાઢવું. જરાકબી ગાંગડો રહેવા દેવો નહિ, ને ઉપર જે શાખા રહે તે કાઢી નાખવા. પછી તેમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું, ને ખીર ઘટ થાય કે ઉતારી ઠંડી પાડવા મુકવી. ઠંડી પડે ને એલચી જયફળ, વેનીલા ને ગુલાબ ભેળવો.

વસાણા.

ગુંદરપાક. (વસાણું)

૧૦ શેર સોળુ દૂધ	૧૧૧ તોલો એલચી	૧ તોલો પીપરી મુળ
૧૧૧ શેર બાવળનો ગુંદર	૧ તોલો જાયફળ	૨ રતલ ઘી
૧૧૧ શેર બદામ	૨ તોલા મેઝા સુંઠ	...
૪૧૧ શેર ગામડી સાકર	૧ તોલો ઉજળાં મરી	...

ઘીમાં બદામને બદામી તળવી, પછી તેને પીસી નાખવી. ગુંદરને ઘીમાં તળી તેને ખાંડણીમાં છુંદી રહેવા દેવો. સાકરનો શીજો, હાથના આંગળાં પર ચીવટ તાર નીકળે તેવો કરવો. સુંઠ, પીપળમૂળ ને સફેદ મરી એ ત્રણે ચીજને સામટી છુંદી રહેવા દેવી. એલચી જાયફળ છુંદવું.

બેસતું સોળું ૧૦ શેર દૂધ લઈ તેને ચુલાપર મુકી ખુબ બાળવું, લગભગ દૂધપાક જેવું થઈ થાય, ને તેમાં છુંદેલો ગુંદર એક હાથે છુટો પાડી નાખતાં જવો, ને ફેરવી ફેરવીને ઘુંટયા કરવું. ઘુંટીને માવા જેવું થાય ને તેમાં સાકરનો ટાઇટ કાઢેલો શીજો નાખી દેવો, ને તે પણ ફેરવ ફેરવ કર્યા કરવો, ને તે શીજો, દૂધ, ગુંદર એ સઘળું પાછું જાડું થઈ જેવું કરવું. પછી તેમાં પીસેલી બદામ છુટી પાડી નાખતાં જવી, ને માવો ફેરવ ફેરવ કરતાં જવું. એમ થોડોકવાર ફેરવી તેમાં વધેલું ઘી, સુંઠ, પીપરીમૂળ ને ઉજળાં મરીનો ભૂકો કાઢેલો નાખી દેવો. ને તેને ફેરવ ફેરવ કરી, બધું પાછું સામટું મીક્સ કરીને ઉતારી પાડવું. ઉતાર્યા પછી તેમાં છુંદેલી એલચી જાયફળ નાખી મેળવી દેવું.

ઘઉંના દૂધની ગોળપાપડી.

૧૧૧ રતલ ઘઉંનું દૂધ	૦૧ રતલ દરાખ	૨ ચમચી છુંદેલું એલચી
૧૧૧ રતલ ખાંડ	૧ નાનો ચમચો સુંદનો	જાયફળ
૧૧૧ રતલ ઘી	ભૂકો	૧ કપ ગુલાબ

બદામને બાફી આડા ત્રણ ટુકડા કરવા. દરાખને સમારી ધોવી. ઘઉંના દૂધને જાડું છુંદવું.

એક તપેલીમાં ખાંડ તથા એ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ચાસ પડતો શીજો થાય કે ગુલાબ નાખી દેવો, અને થઈ ત્રણ તારી શીજો થાય કે ધીમી આંચે રહેવા દેવો.

એક પહોળી તપેલીમાં ઘી નાખી, ઘી કકડે ને તેમાં પેલું ઘઉંનું દૂધ

નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. બદામી તળાય કે તેમાં બદામ દરાખ નાખી દેવી, અને તૈયાર રાખેલો શીજો નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘી છુદું પડે કે તુરત ઉતારી પાડી તપેલી પર ઢાંકણ ઢાંકી ઘી કાઢી લેવું. પછી તેમાં એલચી, જયફળ તથા સુંઠનો ભૂકો ભેળવો. ખુમચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંચ્યા વડે આપી કાઢવું. પછી કાપ મુકી, ઠંડા પડે ને ટુકડા ઉપાડી લેવા.

પસ્તાં શીંગોડાંની રાખડી.

૩ ઐસ શીંગોડાં	૩ ઐસ ચાર જાતનાં	૨ પૈસાના સફેદ મરી
૩ „ કમર કાકડી	મગજ	૨ „ પીપરીમુળ
૩ „ બદામ	૨ „ ઘઉંનું દૂધ	૨ પૈસાની એલચી
૩ „ પસ્તાં	૨ પૈસાની સુંઠ	૧ જયફળ

ઉપલી બધી ચીજોને છુદી, ચાળીને એક કાચના ખુચની બરણીમાં ભરી મુકવું, અને રોજ સવારે પોણા ચમચા જીરું લઈ, તેને એક તપેલીમાં સહેજ ગરમ કરી તેમાં ૦૧ શેર દૂધ રેડવું. કકડો પડે ને ઉતારી ઉપયોગમાં લેવું. બરણીમાં ભરેલા છુદેલા મેવાને રોજ તજે ઉપર કરવો, જેથી ખોરા થશે નહિ. (એ રાખડી નાતવાનોને આપવાથી શરીરમાં શક્તિ આવી લોહીનો વધારો થાય છે.)

માવાનો ઇંડાંપાક.

૧૫ ઇંડાં	૨ ઐસ ખસખસ	૧ ચમચો છુદેલું
૪ ઐસ બદામ	૨ „ છુદેલી સુંઠ	એલચી જયફળ
૨ „ પસ્તાં	૩ „ છુદેલું ઘઉંનું	૦૧ તોલો છુદેલાં સફેદ
૨ „ ચાર જાતનાં	દૂધ.	મરી
મગજ	૧ રતલ ખાંડ	૦૧ તોલો છુદેલાં
૩ „ કીસમીસ દરાખ	૦૧ રતલ ઘી	પીપરીમુળ
૨ „ છુદેલાં સીંગોડાં	૬ ઐસ માવો	...

ખાંડમાં એક મોટું કપ પાણી રેડી, તેનો ચાશ પડતો પાતળો શીજો કરી ઠંડો પાડવો. બદામ પસ્તાંને બારી, છોલી થોડાં ઘીમાં જુદાં જુદાં તળી કાઢવાં. પછી ચાર જાતના મગજને પણ તળવો. એ તળેલી ત્રણે ચીજોને મશીનમાં પીસવી. દરાખને ઘોષ તેને પણ ઘીમાં તળી કાઢી લેવી. ઘઉંનું દૂધ, સીંગોડાં, સુંઠ, ખસખસ એ સર્વને એકેક પછી જુદું જુદું તળી તળેલા મેવા સાથે ભેળવું.

એક બોલમાં ઇંડાંની દાળ નાખી કડછીથી ખુબ ઘુંટવું. તેમાં એક ચમચો ઘી નાખી પાછું ખુબ ઘુંટી પાતળું કરવું. તેમાં માવો તથા તળેલો બધો સામન મીક્સ કરી ચુલે મુકવો. ધીમી આંચે હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ્યા કરવું. ઘટ લચકા જેવું થાય કે તેમાં મરી, એલચી, જયફળ ને પીપરીમુળ નાખી મીક્સ કરવું. પાંચેક મિનિટ ચુલે રહેવા દઇ ઉતારવું.

હૈદ્રાબાદી ગુંદરપાક.

૩૦ રતલ ગુંદર	૦૦ રતલ ખસખસ	૧૦૦ રતલ ચીનાઇ સાકર
૧ રતલ બદામ	૧ ચમચો છુંદેલું એલચી	૦૦ તોલો કેસર
૧ રતલ પસ્તાં	જયફળ	૧૦ રતલ ઘી

ગુંદરના નાના ટુકડા કરી એ દિવસ સુકાવા દેવા. કેસરને ગરમ પાણી સાથે ખલમાં બારીક વાટવી. ઘીને ચુલે મુકી કકડે કે તેમાં ૦૦ રતલ જેટલો ગુંદર થોડો થોડો નાખી તળવો. એવી રીતે બધો ગુંદર તળી કાઢવો, તેને કડછીથી વાટી કાઢવો. છુંદેલું નહિ, નહિ તો ચીકટ થઇ જશે. પછી એક થાળીમાં કાઠી બાબુએ રાખવો.

બદામ પસ્તાંને બારી તેની પાતળી સ્લાઇસ કાપવી, ખસખસને ચુંટવી. પછી એ બધાંને ગુંદર સાથે ભેળી તેમાં એલચી જયફળ ભેળવું. પછી તેમાં એક કડછી ભરી ઘી નાખી એકરસ કરવું. સાકરને છુંદી એક કપ પાણી રેડી ચુલે મુકી, તેનો ઘણોજ ટાઇટ ત્રણ તારી શીજો કરી તેમાં કેસરનું પાણી ભેળવું. પછી તેમાં પેલો બધો મેવો નાખી દેવો. એકજ વખત ચમચે હલાવી એકરસ કરી ઉતારી પાડવો. કાંસ્યાના તળીયાંને ઘી લગાડી તૈયાર રાખવો.

એક થાળીને ઘી ચોપડી તેમાં એ મેળવણી નાખી કાંસ્યાથી સરખું થાપી કાઢવું. જરા ઠંડો પડે કે કટકા કરવા. બંધાય ને કટકા ઉપાડી લેવા.

કચુંબર—સલાડ વગેરે.

કૃષ્ણની કચુંબર.

૬ ઔસ કુમળી કૃષ્ણ	૩-૪ લીલાં મરચાં	૧ લીંબુનો રસ
૧ ચમચી મીઠું	૧ નાનો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી ખાંડ
૧ ઝુડી કાથમીર	૧ નાનો ટુકડો લીલી	૧ કાચી નાની કેરીના
૦૧ ચમચી મરી	હળદ	ટુકડા

મરચાં, કાથમીર, આદુ તથા લીલી હળદ ઝીણી કાપવી. કેષ્ણને ખમણીને ઘોવી. તેને મીઠું લગાડી થોડો વખત રાખવી પછી હાથે દાખી બધું પાણી કાઢી નાખવું. તેમાં કાપેલી કાથમીર, મરચાં, આદુ તથા હળદ નાખી મીક્સ કરવું. ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનો રસ અને ખાંડ નાખી મીક્સ કરીને ખાવું. કેરીના દિવસ હોયતો કેરીના ટુકડા પણ નાખવા.

રાઇતું કેળાંનું.

૬ લીલી જાલનાં પાકેલાં	૧ ચમચો રાઇ	૦૧ ચમચી મીઠું
કેળાં	૨ ચમચા સરકો	...
૦૧ રતલ દહીં	૦૧ ચમચી હળદ	...

કેળાંને છોલી તેની તદ્દન પાતળી સ્લાઇસ કરવી. એક બોલમાં રાઇ તથા સરકો નાખી, તેને લાકડાંના ચમચાએ ખુબ મીક્સ કરી રાઇ ચઢાવવી. તેમાં દહીં, ને હળદ નાખી, બરાબર મીક્સ કરવું. તેમાં કાપેલાં કેળાંની સ્લાઇસો નાખી, મીક્સ કરી રાઇતું ચઢવા દેવું.

Frozen Salad

૨ સફરજન	૧ સેલેડ	૩ લીલાં મરચાં
૨ સંતરા	૪ નાની કાકડી	૧ પેકેટ લેમન જેલી
૨ મોસંબી	૪ મોટાં ટાંમોટાં	પાઉડર
૩ પીળી જાલનાં નાના	૦૧ રતલ વટાણાની	...
કેળાં	શીંગ	...

મેથોનીસ સૉસ માટે:—

૧ કાચાં ઈંડાંની દાળ	૧ ચમચી રાઇ	૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧ બાફેલાં ઈંડાંની દાળ	૧ ચમચી ખાંડ	૦૧ ચમચી દળેલાં મરી (સફેદ)

૧ ચમચી મીઠું

૧ મોટા ચમચો સરકો

૩ મોટા ચમચા સેલેડ

ઑઇલ

સફરજનને છોલી તેના ઝીણા ટુકડા કરવા. મોસંખીની છાલ છોલી તેના ઝીણા ટુકડા કરવા. સંતરાની ચીરોની ચામડી કાઢી તેનો ગર કાઢવો. કેળાને છોલી તેની સાધારણ પાતળી સ્લાઇસ કરવી. કાકડીની પણુ છાલ છોલી તેની સ્લાઇસ કરવી. એ ટાંમોટાને ઝીણાં કાપવાં ને બેની સ્લાઇસ કરવી. એક તપેલીમાં પાણી ગરમ કરી તેમાં વટાણા નાખી બાફી કાઢવા. મરચાંને ઝીણાં કાપવાં. કપ પાણી ગરમ કરી તેને ચુલાપરથી ઉતારી, તેમાં લેમન જેલી પાઉડર નાખી, ચમચાએ મીક્સ કરવો ને રહેવા દેવું.

મેયોનીઝ સૉસ માટે—એક બોલમાં બંને જાતની ઈંડાંની દાળ, રાઇ, ખાંડ, મરચાંની ભૂકી, મરી, મીઠું ને સરકો નાખી મીક્સ કરવું. પછી ઉંચી ધારે સેલેડ ઑઇલ નાખતાં જ્યાં ચમચાથી મેળવણી મીક્સ કરતાં જવું. એ સૉસમાં ટાંમોટાની કાપેલી સ્લાઇસ સિવાયની. બાકીની ચીજો મીક્સ કરવી. છેલ્લે તેમાં જેલી નાખી મીક્સ કરવી. પછી એ મેળવણીને એક ઉંડાં ઢાંકણમાં નાખી તેને બરફ પર મુકી બંધાવા દેવી. બંધાય કે તેના છરીથી ચોરસ (મોટા) ટુકડા કરવા. એક ડીશમાં સેલેડનાં લાંબાં પાંદડાં ગોઠવવાં. તે દરેક પાંદડાં ઉપર અંકેક બંધાયેલો ચોરસ ટુકડો મુકવો. આળુ આળુ ટાંમોટાની સ્લાઇસ ગોઠવવી. એ રીતે આખું ડીશ તૈયાર કરવું.

Grape-Cluster Salad.

૧ દીન પેર્સ ઇન સીરપ

૧૦૦૦ રતલ ઝીણી લીલી

દરાખ

૪ ચમચી મેયોનીઝ સૉસ

(તૈયાર)

૨ સેલેડ ઘણી મોટી નહિ

૨ ઑસ ક્રીમ

...

...

ક્રીમને એક વાસણમાં નાખી બરફ પર મુકવી. તેમાં મેયોનીઝ સૉસ નાખવો. ક્રીમ ઘટ થવા દેવી. સેલેડના સાધારણ ઝીણાં પાંદડાં લઇ તેને ધોવાં. એક મોટી ફ્રેશ ડીશમાં એ સેલેડના પાંદડાં ગોઠવી જવાં. દરેક પાંદડાં પર દીનમાંનો અંકેક પેરનો ટુકડો ઉંધો મુકી જવો. પછી તે પર ક્રીમમાં મીક્સ કીધેલો સૉસ છરીથી પાંચરી દેવો. તે ટુકડા પર દરાખ પાસે પાસે ગોઠવી જવી. પેરના ઉપલા ભાગ આગળથી દરાખના ઝુમખાનો દાંડો ખોસવો, એટલે પ્રાક્ષના ઝુમખા જેવું દેખાશે.

Golden Glow Salad.

- | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|
| ૧ પેકેટ જૉલી પાઉડર | ૪ ગાજર | ૧ કપ મેયોનીસ સૉસ |
| (કોષપણુ) | ૬ અખરોટ | (તૈયાર આવે છે તે) |
| ૧ કપ ગરમ પાણી | ૧ નાની સેલેડ | ૧૧ ચમચી મીઠું |
| ૧ દીન પાઈન ઍપલ | ૧ મોટા ચમચો સરકો | ૨ રતલ બરફ |

એક બોલમાં જૉલી પાઉડર નાખવો, પછી તેમાં એક કપ ગરમ પાણી નાખી ચમચાએ મીકસ કરવું. પછી તેમાં અનેનાસના દીનમાંથી એક કપ સીરપ કાઢી મીકસ કરવું. ઇંકુ પડે કે અંદર સરકો ને મીઠું નાખવું. ત્યાર પછી એ જૉલીને એક મોટા મોલ્ડમાં નાખી બરફ પર મુકી બંધાવા દેવી. તેટલાં ગાજરને સમારી પાતળી સ્લાઇસ કરવી. દીનમાંના અનેનાસની સ્લાઇસનો બૂકા કાપવો. સેલેડના મોટાં પાંદડાં રહેવા દઈ નાના પાંદડાંનો બારીક બૂકા કાપવો. અખરોટનો પણ બૂકા કરવો. જૉલી સહેજ બંધાય કે તેમાં કાપેલાં ગાજર, અનેનાસ, અખરોટ ને સેલેડ નાખી મીકસ કરવું. નાનાં નાનાં મોલ્ડો લઈ તેમાં એ મેળવણી ભરવી. પછી તે બધાં મોલ્ડ બરફ પર મુકવાં. એક ફ્રેલ્ટ ડીશ લઈ તેમાં સેલેડનાં મોટાં પાંદડાં ગોઠવી જવાં. દરેક પાંદડાં પર અંકેકું મોલ્ડ ઉંધુ કરી તેની ઉપર મેયોનીસ સૉસ રેડવો.

Mixed Salad.

- | | | |
|---------|-----------------|-------------|
| ૧ સફરજન | ૨ કાકડી | ૧ પાકી કેરી |
| ૩ સંતરા | ૧૧ રતલ ટાંમોટાં | |
| ૩ પીચ | ૧ સેલેડ | ... |

ફ્રેન્ચ સલાડ ડ્રેસીંગ.

- | | | |
|-------------------|--------------|-------------|
| ૧ મોટા ચમચો સરકો | ૧ ચમચી રાઈ | ૧૧ ચમચી મરી |
| ૨ મોટા ચમચા સેલેડ | ૧ ચમચી મીઠું | ... |
| ઍપલ | ૧ ચમચી ખાંડ | ... |

સફરજન, સંતરા, પીચ, કાકડી, ટાંમોટાં ને કેરીને સમારી તે દરેકના ઝીણા ટુકડા કરવા. સેલેડના પાંદડાં છુટાં કરી ધોવાં. એક કુટ સલાડના ડીશમાં એ પાંદડાં ગોળ ફરતાં ઉભાં ગોઠવી જવાં. ત્રણ ચાર ઝીણાં પાંદડાં રહેવા દઈ બાકીના પાંદડાં ઝીણાં કાપી કુટસમાં ભેળી દેવાં.

ફ્રેન્ચ સલાડ ડ્રેસીંગ માટે:—

એક કપમાં તે ડ્રેસીંગની બધી મેળવણી નાખવી. તેને ચમચાથી મીકસ કરી તે ડ્રેસીંગ, કાપેલી કુટસમાં મીકસ કરવી. તે કુટસ, સેલેડ ગોઠવેલી

ડીશમાં પાંદડાંની ઉપર મુકી જવી. આખી સલાડ ડીશ ભરી બરાબર વચ્ચે પેલાં સેલેડનાં ત્રણ ચાર ઝીણાં પાંદડાં ખોસવાં.

સુપ.

Cream Greenpeas Soup.

૧ રતલ ગોસ	૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચી સોડા આઇ કાર્બ
૧ ઐસ માખણ	૧ રતલ વટાણાની શીંગ	૨ ચમચા ઘી
૧ ચમચો મેડો	૧ કાંદો	...
૨ મોટા ચમચા ક્રીમ	૧ પાઉં	...

ગોસને સમારી, ઘોષ, તેને એક તપેલીમાં નાખી, તેમાં છ કપ પાણી ને એક કાપેલો કાંદો નાખી ચુલે મુકવું. ત્રણ કપ જેટલો સુપ રહે ને ચુલેથી ઉતારી ગાળી કાઢવો.

વટાણાની શીંગને સમારી, ઘોષ, તે વટાણા રહેવા દેવા. એક તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી, ચુલે મુકી ગરમ કરવું. કકડા પડે ને તેમાં ચમટી સોડા આઇ કાર્બ નાખી વટાણા નાખી, વટાણા ચડે કે ઉતારવા, ને પાણી કાઢી નાખવું. વટાણાને એક ખોંધામાં નાખી નીચે એક તપેલી રાખવી. પછી હાથથી વટાણા મસળી માવા જેવા કરવા.

એક તપેલીમાં એક ઐસ માખણ નાખી ચુલે મુકવું. માખણ પીગળે ને મેડો અંદર નાખી, સહેજ ભુંછ તેમાં ગાળેલો સુપ નાખી દેવો. બરાબર મીકસ થાય ને તેમાં મીઠું ને વટાણા નાખી, ધીમે ચુલે રહેવા દેવું. ઘટ થાય ને તેમાં ક્રીમ ભેળવી. એક પાઉંની સ્લાઇસ કરી, કાંઠા કાપી કાઢવા. ગરના ઝીણા ટુકડા કરવા. એક કઢાઈમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે કે તેમાં ગરના ઝીણા ટુકડા નાખી તળી કાઢવા.

સુપ **Serve** કરતી વખતે સુપ પ્લેટમાં થોડા ગરના ટુકડા નાખી ઉપર સુપ રેડવો ને **Serve** કરવું.

Julienne Soup.

૨ રતલ ગોસ	૪ ગાજર	૨ ચમચા ઘી
૮ કપ પાણી	૧૦ ફ્રેન્ચ પીન્સ	૧ ચમચી સોડા આઇ
૧ સેલેરી	૨ ટામિટાં	કાર્બ
૩ કાંદા	ટેસ્ટ મુજબ મીઠું	...

એ રતલ ગોસમાંથી અર્ધા રતલ ગોસનો ખીમો કરવો. તે ખીમામાં એક કપ પાણી, એક કાપેલું ટાંમોટું ને સેલેરીના એ ત્રણ કાપેલા દાંડા નાખી એક કલાક ભીંજવી રાખવો.

બાકીના ગોસને ઘોષ, એક તપેલીમાં નાખી, તેમાં આઠ કપ પાણી, સેલેરીના એ ત્રણ કાપેલા દાંડા, એ ઝીણાં કાપેલાં ગાજર, એક કાપેલો કાંદો, તથા એક ઝીણું કાપેલું ટાંમોટું નાખી ચુલે મુકી, જ્યાં સુધી ત્રણ કપ સુપ રહે ત્યાં સુધી ચુલા પર રાખવો.

બાકીનાં ગાજર, ફ્રેન્ચ બીન્સ ને સેલેરીનાં દાંડા, એ દરેકને ઝીણું કાપવું. એક તપેલીમાં એ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. તેમાં સોડા બાઇ કાર્બ નાખી, પાણી ગરમ થાય ને એ બધી કાપેલી તરકારી નાખી, તરકારી બાકી કાઢવી.

બાકી વધેલા એ કાંદાને વધારનો કાપવો. એક તપેલીમાં એ ચમચા ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે ને કાંદો બદામી તળી કાઢવો. ગોસનો ત્રણ કપ સુપ થયો હોય તેમાં તળેલો કાંદો ને ભીંજવેલો પાણી સાથનો ખીમો નાખી ચુલા પરજ રાખવું. સુપ કલીયર થાય ને ગાળી કાઢવો. (જો સુપ કલીયર નહિ થાય તો તેમાં આખું ઈંડું ભાગીને કાટલાં સાથેજ અંદર નાખવું.) પછી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ મીઠું ને બાફેલી તરકારી ભેળી દેવી.

Soup a la Tortue.

૨ રતલ ગોસ	૨ મોટા ચમચા ઘી	૧ ચમચો માખણ,
૫ કપ પાણી	૨ બાફેલાં ઈંડાંની દાળ	નહિ તો ઘી
૧ ઝુડી સેલેરી	૦૧ ચમચી રાઇ	૧ ચમચી મેડે
૪ કાંદા	૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ મોટું ટાંમોટું
૧ મોટો ચમચો મીઠું	...	૦૧ ચમચી સફેદ મરી

૦૧૧ રતલ ગોસનો ખીમો પીસવો. બાકીના ગોસને ઘોષ તેમાં એ કાપેલા કાંદા, ને પાંચ કપ પાણી નાખી ગોસ ચડે ત્યાં સુધી ચુલે રાખવું. ચડે ને તેનો સુપ ગાળી કાઢવો. બાકીના કાંદા વધારના કાપવા. તેને ઘી કકડાવી તળી કાઢવા. એક તપેલીમાં ગોસનો ગાળેલો સુપ નાખવો. પછી તેમાં તળેલો કાંદો, સેલેરીના દાંડા, ટાંમોટાંની સ્લાઇસ, ગોસનો કાચો ખીમો, ૦૧૧ ચમચો મીઠું ને બીજું એક કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. કકડા પડે ને સુપ નીતરો થાય કે ગાળી કાઢવો.

આફેલાં ઇંડાંની દાળમાં રાઇ, મરચાંની ભૂકી, આકીનું મીઠું, મરી ને મેડો નાખી મીક્સ કરવું. પછી તે મેળવણીમાંથી ઝીણી ઝીણી ગોળીઓ કરવી.

સુપ આપતી વખતે સુપ ગરમ કરે ત્યારે તેમાં એ ઝીણી ગોળીઓ નાખવી.

Soup Royale.

૩ રતલ ગોસ (ગરદનનું)	૩ કાંદા	૨ મોટા ચમચા ઘી
૮ કપ પાણી	૨ ટામોટાં	...

કસ્ટર્ડ માટે:—

૨ ઇંડાં	૧ મોટો ચમચો ક્રીમ	૦૧ ચમચી મરી
૦૧ કપ દૂધ	૦૧ ચમચી મીઠું	ગ્રીન કલર ને ક્રાચીનલ

કસ્ટર્ડ માટે:—એક વાસણમાં એ ઇંડાં મીક્સ કરવાં. તેમાં દૂધ, અર્ધી ચમચી મીઠું, ને ૦૧ ચમચી મરી નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાંથી ત્રીજો ભાગ લઇ, તેને એક કાંસ્યામાં ચાળણીથી ગાળી, કાંઇ ગાંગડા રહ્યા હોય તે કાઢી નાખવા. તેમાં ગ્રીન કલર નાખી મીક્સ કરવું. એક તપેલીમાં પાણી નાખી, તેને ચુલે મુકી, પાણીમાં કકડા પાડવા. તેમાં એ કાંસ્યો અંદર મુકી કસ્ટર્ડ અંધાવા દેવું. આકી વધેલી કસ્ટર્ડની મેળવણીમાંથી અર્ધો ભાગ લઇ, ગ્રીન કલરનું કસ્ટર્ડ અંધાય કે તેની ઉપર તે કસ્ટર્ડ ચાળણીથી ગાળી નાખવું, એ મેળવણી પણ અંદરજ અંધાવા દેવી. આકીની મેળવણીમાં ક્રાચીનલનાં એક એ ટીપાં નાખી મીક્સ કરવાં. પેલું કસ્ટર્ડ અંધાય કે તેની ઉપર ક્રાચીનલવાળું કસ્ટર્ડ ચાળણીથી ગાળીને નાખવું. એને પણ ચુલેજ રાખી અંધાવા દેવું. હવે કાંસ્યામાં કસ્ટર્ડના ત્રણ પડો થશે. (પહેલાં ગ્રીન, પછી પીળું ને પછી ક્રાચીનલવાળું) કસ્ટર્ડ અરાઅર અંધાય ને કાંસ્યો પાણીમાંથી બહાર કાઢી, ઠંડુ પડે ને એક પ્લેટમાં કાંસ્યો ઉંધો કરી, કસ્ટર્ડ બહાર કાઢવું. પછી જરા વધારે ઠંડુ થાય ને તેના ટુકડા કરવા.

એક રતલ ગોસના ટુકડા કરી ઘોઇ, તેનો ખીમો કરી તેને એ કપ પાણીમાં ભીંજવી રાખવો. આકીના ગોસમાં એ કપેલા કાંદા, ને આઠ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું, ગોસ ચડવા આવે કે તપેલી ઉતારી એ સુપ ગાળી કાઢવો. આકીનો એક કાંદો ઝીણો કાપી તેને ઘીમાં તળી કાઢવો. પછી તે ગાળેલા સુપને એક તપેલીમાં નાખી તેમાં તળેલો કાંદો, પાણી સાથેનો ખીમો ને ટામોટાંના ટુકડા નાખવા, ને તે તપેલીને ચુલે મુકવી. કકડા પડે ને સુપ

કલીયર થાય કે ઉતારી ગાળી કાઢવો. પછી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ મીઠું નાખી મીક્સ કરવું.

સુપ પ્લેટમાં કસ્ટર્ડના ટુકડા નાખી, તે પર સુપ રેડી ગરમ ગરમ Serve કરવો.

White Soup.

૧ રતલ ગોસ	૧ કપ દૂધ	૨ ઇંડાં
૧ ચમચો માખણ	૧ કાંદો	૦૧૧ ચમચી મીઠું
૧ ચમચો મેડો	૧ નાનો ટુકડો આદુ	૦૧૧ ચમચી મરી

ગોસને કાપી ઘોષ તેના ટુકડા કરવા. આદુના ટુકડા કરવા. કાંદાના ટુકડા કરવા. એ ઇંડાંની દાળને ચઢાવવી.

એક તપેલીમાં ગોસના ટુકડા, આદુ ને કાંદો તથા ૪ કપ પાણી નાખી, ચુલે મુકી ગોસ ચડવા દેવું. ઉપર ફીણ જેવું આવે તે કાઢી નાખવું. ગોસ ચડે કે સુપ ગાળી કાઢવો. તેમાં મીઠું ને મરી નાખી રહેવા દેવું. એક તપેલીમાં માખણ ને મેડો નાખી ચુલે મુકી આઉન થાય તેની અગાઉ ઉતારી પાડવું. પછી તે મેળવણી સુપમાં નાખવી, પછી ઇંડાંની ચઢાવેલી દાળ નાખી, મીક્સ કરી તેમાં દૂધ નાખવું, ને ચુલે મુકી કકડો પડે ને ઉતારવું.

સૅન્ડવીચીઝ.

Mutton Sandwiches.

૦૧૧ રતલ ગોસ	૧૧૧ ચમચી મીઠું	૧ પાઉં (સૅન્ડવીચનું)
૧ મોટો ચમચો ઘી	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	...
૬ ઓસ માખણ	૧ ચમચો રાઇ	...

ગોસને ઘોવું. (ટુકડા કરવા નહિ, પણ આખો ટુકડોજ રહેવા દેવો.) એક તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડાવવું. ઘી કકડે ને તેમાં ગોસ નાખી ધીમી આંચે રોસ્ટ કરવું. પછી તેમાં એક ચમચી મીઠું ને એક કપ પાણી નાખી ધીમી આંચે ચડવા દેવું. ચડે કે ઉતારી ઠંડુ કરી તેની પાતળી સ્લાઇસો કાપી કાઢવી. પાઉંની સ્લાઇસો કાપવી. એક બોલમાં માખણ, રાઇ, મરચાંની ભૂકી ને અર્ધી ચમચી મીઠું મીક્સ કરી, એ માખણની મેળવણી પાઉંની દરેક સ્લાઇસ પર લગાડી દેવી. એક સ્લાઇસ પર માખણ લગાડેલી મેળવણીની ઉપર ગોસની સ્લાઇસ ગોઠવી, બીજી માખણ લગાડેલી સ્લાઇસ

તે પર ઢાંકી પાઉંના કાંઠા કાપી કાઢવા, ને સ્લાઇસને સેન્ડવીચના શેષે કાપી કાઢવી.

Nut Sandwiches.

૦૧૧ રતલ ખજુર	૦૧ રતલ કોટલાં સાથની	૩ લીલાં મરચાં
૦૧ રતલ બદામ	અખરોટ	૦૧૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ
૨ સફરજન (નાના)	૨ ઔસ ચીઝ	૨ પાઉં સેન્ડવીચના
...	૪ „ માખણ	પાર્સલી

ખજુરના ટુણીઆ કાઢી તેને ઝીણા કાપવા. બદામને બાફવી, પછી છોલીને એક ચમચા માખણની અંદર સહેજ બદામી તળી કાઢવી. ઉતારીને માખણમથી કાઢી તેની ઉપર ૦૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ લલરાવવું. તેને બ્રાઉન પેપરના ટુકડા ઉપર મુકવી એટલે બદામ સુકી થશે. પછી તેના ઝીણા ટુકડા કરવા. સફરજનને છોલી તેને ભૂકા જેવું કાપવું. અખરોટને પણ ઝીણી કાપવી. મરચાંને બારીક કાપવાં. ચીઝને ખમણવું. એ દરેક ચીજને એક બોલમાં ભેળી તેમાં ૦૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ મીક્સ કરવું. તેમાં બાકીનું માખણ નાખી ચમચાથી મેળવણી બરાબર મીક્સ કરવી. મેળવણી બે પાઉં પર લગાડવા જેવી નહિ થઇ હોય અને સુકી લાગે તો તેમાં થોડું દૂધ કે ક્રીમ મેળવવી. પાઉંની સ્લાઇસો કરી તે દરેકના કાંઠા કાપવા. અંકડી સ્લાઇસ પર એ મેળવણી લગાડી તેની ગોળ બિંદડી વાળવી. એક પ્લેટમાં એ બિંદડી વાળેલાં સેન્ડવીચીઝ ગોઠવી પાર્સલીના ઝીણાં પાંદડાં તે પર મુકવાં.

Olive & Egg Sandwiches.

૩ ઇંડાં	૧ ચમચો સરકો	૦૧૧ ચમચી મીઠું
૦૧ રતલ ઓલીવઝ	૦૧૧ ચમચી રાઇ	૦૧૧ ચમચી ખાંડ
૬ ઔસ માખણ	૦૧૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૨ સેન્ડવીચના પાઉં

ઇંડાંને બાકી દાળ ને સફેદી છુટી કરવી. દાળને ચમચાથી ઘુંટવી. સફેદીને ઝીણી કાપવી. ઓલીવઝ ઝીણાં કાપવાં.

દાળમાં બે ઔસ માખણ, સરકો, રાઇ, મરચાંની ભૂકી, મીઠું ને ખાંડ નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં સફેદી ને ઓલીવઝ નાખી મીક્સ કરવાં. પાઉંની સ્લાઇસો કાપી તે દરેક પર બાકીના માખણમથી થોડું માખણ લગાડવું. એક સ્લાઇસપર ઇંડાંવાળી મેળવણી છરીથી લગાડી, તેની ઉપર બીજી માખણવાળી પાઉંની સ્લાઇસ ઢાંકવી. પછી પાઉંના કાંઠા કાપવા.

સ્લાઇસને છરીથી સેન્ડવીચના શેષે કાપી કાઢવી. એવી રીતે બધી સ્લાઇસમાંથી સેન્ડવીચીઝ બનાવવાં.

Prawn & Cream Sandwiches.

૩ દળન મોટી કોલમી	૧ જુડી વોટર કેસ	૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૩ લીલાં મરચાં	(કોથમીર જેવું)	૨ પાંઉં
૧ ચમચી મીઠું	૨ કાંદા	૧ રતલ બરફ
...	૪ ઐસ ક્રીમ	...

કાંદાના મોટા ટુકડા કાપવા, મરચાંને ઊભાં ચીરવાં. કોલમીને સમારીને ધોવી. એક તપેલીમાં તે કોલમી, કાંદો, કાપેલાં મરચાં, ૦૧૧ ચમચી મીઠું, ને બે કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી કોલમી બાફવી. કોલમી બાફાય કે તપેલી-માંથી કાઢી તેની આડી સ્લાઇસ કરવી. ક્રીમમાં ૦૧ ચમચી મીઠું ને ૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી નાખી મીક્સ કરવું. તે ક્રીમને બરફ પર મુકી એગ્ગીટરે ઘટ ચલાવવી પાંઉંની સ્લાઇસ કરી કાંદા કાપી કાઢવા. પછી એક સ્લાઇસ લઈ તે પર ક્રીમનું પડ છરીથી લગાડી જવું. તેની ઉપર કોલમીનું પડ કરવું. પછી તેની ઉપર વોટર કેસના પાંદડાં પાથરવાં. પાંઉંની બીજી સ્લાઇસ ઉપર ઢાંકી, પછી સેન્ડવીચના આકારે છરીથી કાપી કાઢવું. એવી રીતે બે પાંઉંમાંથી સેન્ડવીચીઝ બનાવવાં.

Ribbon Sandwiches.

(રીબન સેન્ડવીચીઝ.)

૦૧ રતલ હેમ	૧ ચમચી રાઇ	૧ નાનું ટીન ટામેટાં પુરે
૨ સેન્ડવીચના પાંઉં	૨ ઐસ Ghirkins	૧ જુડી પાર્સલી
૪ ઐસ ચીઝ	૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	...
૪ ઐસ માખણ	૧ ચમચી મીઠું	...

(Ghirkins એ લીલાં ચીલડાં જેવાં આવે છે, જે ક્રૉક્ડ માર્કેટમાં મળે છે.)

ચીઝને નાની ખમણીથી ખમણવું. બે ઐસ માખણમાં રાઇ ને મીઠું મીક્સ કરવું. પછી એ માખણ રાઇની અર્ધાં મેળવણી ચીઝમાં ભેળવી.

ટાંમોટાં પુરેનું રીન ઉઘાડી ટાંમોટાંનો ગર બહાર કાઢી, તેમાં એક ઔસ માખણ ને મરચાંની ભૂકી નાખી મીક્સ કરવું. **Ghirkins** તેમજ પાર્સલીને ઝીણી કાપવી. તેમાં ખીજું એક ઔસ માખણ મીક્સ કરવું. પાંઉની પાતળી સ્લાઇસો કરવી. તેમાંથી એક સ્લાઇસ લઇ તે પર રાઇ માખણની મેળવણી લગાડવી. તે પર હેમના ટુકડા મુકવા. ખીજી પાંઉની સ્લાઇસ લઇ તે પર ચીઝવાળી મેળવણી લગાડવી. ત્રીજી સ્લાઇસ પર રાઇ માખણની મેળવણી લગાડી, તે પર ટાંમોટાં પુરેની મેળવણી લગાડવી. ચોથી સ્લાઇસ પર રાઇ માખણની મેળવણી લગાડી, તે પર **Ghirkins** ને પાર્સલીનો ભૂકો પાથરવો.

પહેલાં હેમવાળી સ્લાઇસ નીચે મુકી તેની ઉપર **Tomato Puree** વાળી સ્લાઇસ મુકવી. તેના પર ચીઝવાળી સ્લાઇસ મુકવી, અને છેલ્લે **Ghirkins** વાળી સ્લાઇસ ઉધી ઢાંકવી. એવી રીતે ચાર સ્લાઇસો અકેકની ઉપર મુકી જવી, અને એવી રીતે પાંઉમાંથી જેટલાં થાય તેટલાં સેન્ડવીચીઝ કરવાં. તે દરેકના કાંઠા કાપવા. અને ચાર પડવાળાં સેન્ડવીચમાંથી ઉભી ત્રણ પટ્ટીઓ કાપવી.



ટોફી—સ્વીટ્સ વગેરે.

Barley Sugar.

૦૧૧ રતલ ખાંડ	૧ ચમટી ક્રીમ ઓફ	૫-૬ ટીપાં ગોલ્ડન કલર
૧ કપ પાણી	તાતર	૫-૬ ટીપાં લેમન એસન્સ
...	૧૧૧ ચમચી માખણ	...

એક તપેલીમાં ખાંડ, પાણી તથા ક્રીમ ઓફ તાતર નાખી ચુલે મુકવું. ઘટ શીજો થવા આવે કે તેમાં ગોલ્ડન કલરનાં ટીપાં નાખવાં, ને શીજાને વધારે ઘટ કરવો. એક રકાબીમાં પાણી નાખી તેમાં એ શીજાના ૩-૪ ટીપાં નાખી જોઈ, ઘણીજ કઠણ ગોળી થાય ત્યારે શીજો ઉતારવો. તેમાં લેમન એસન્સનાં ટીપાં મીકસ કરવાં. માર્બલની ટેબલ પર દોઢ ચમચી માખણ લગાડવું. તે પર એ મેળવણી નાખી ઠરવા દેવી. પછી તેની પાતળી પટીઓ કાપી દરેક પટીને વળ આપી દેવો.

Coconut Cubes.

૨ પાકટ નાળિયેર	૦૧૧ શેર દૂધ	થોડાં ટીપાં કોચીનલ
નાળિયેરના વજન જેટલી ખાંડ	૨ ઔસ બદામ	૨ ચમચી વેનીલા
	૧ ચમચી માખણ	...

બદામને બારી, છોલીને મશીનમાં પીસી કાઢવી. નાળિયેરને ખમણી તેના વજન જેટલી ખાંડ લેવી.

એક તપેલીમાં માખણ, ખાંડ ને દૂધ નાખી મીકસ કરી, ચુલા પર મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. જરા ઘટ થાય કે તેમાં પીસેલી બદામ નાખી દેવી, અને મજાનું ઘટ અને ચીકટ જેવું થાય કે ઉતારી તેમાં વેનીલા નાખી દેવો. તેના બે સરખા ભાગ કરવા. એક થાળીને માખણ લગાડી તેમાં એક ભાગ નાખી, થાપીને સરખું કરી બંધાવા દેવું. બાકીના ભાગમાં કોચીનલ ભેળવું. તે સખત નહિ થાય તેટલા માટે સફેદ ભાગ બંધાય તેટલાં ગરમ પાણીમાં કોચીનલવાળું વાસણ મુકી રાખવું. સફેદ ભાગ બંધાય ને ઉપર ગુલાબી ભાગ પાંચરી દઈ, સફાઈથી થાપી કાઢવું. બંધાયને નાના ચોરસ ટુકડા કરવા.

Condensed Milk Toffee.

૧ રતલ કન્ડેન્સડ મીલ્કનું ટીન	૨ ઔસ માખણ	૦૧૧ ચમચી માખણ
૦૧૧ રતલ ખાંડ	૨ ઔસ બદામ	જુદું
	૧ ચમચી વેનીલા	...

અદામને બાફી છોલી તેની સ્લાઇસ કરવી. કન્ડેન્સ મીલ્કમાં એક કપ પાણી રેડી, અંદર ખાંડ નાખી ચુલા પર મુકવું ને ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી ઘટ થવા આવે કે તેમાં એ ઑસ માખણ નાખી મીક્સ કરવું. એકદમ મેળવણી સુકી થવા આવે કે અદામની સ્લાઇસ, તથા વેનીલા નાખી ઉતારવું. માર્શલની ટેબલ યા કોઇપણ વાસણને ૦૦૦ ચમચી માખણ લગાડી ટોશીની મેળવણી તે પર નાખી દેવી. મેળવણી સુકી થાય ને કકડા કરવા.

Dessert Sweets.

૧ રતલ લોફ શુગર ૦૦૦ રતલ માખણ ૨ ચમચી વેનીલા
૧ નાનું રેડ કરંટ જૅલીનું ટીન ૦૦૦ રતલ ક્રીમ ...

રેડ કરંટ જૅલી, ક્રીમ, લોફ શુગર અને ચમચી માખણ રહેવા દધ બાકીનું માખણ, એ બધાને મીક્સ કરી એક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી ધીમે બળતે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ થાય કે વેનીલા નાખી દેવો. કાચની નાની રકાબીમાં પાણી રેડી, તેમાં ચુલા પરની મેળવણીના થોડાં ટીપાં નાખી જોવાં. જો તરત બંધાઈને કઠણ થઈ જાય, તો એક આઉન પેપરનો ટુકડો ખુમચામાં મુકી, તે પર માખણ લગાડી, તેનીપર એ મેળવણી રેડી દેવી. પછી બંધાયને તેના ટુકડા કરવા.

Kiss-me-Quick (Toffee).

૧ રતલ ખાંડ ૩ ઑસ અદામ ૬ મોટા ચમચા મધ
૦૦૦ કપ પાણી ૬ ,, પસ્તાં વેફર પેપર્સ

અદામ પસ્તાંને બાફી, છોલી તેની સ્લાઇસ કરવી. પછી ભટ્ટીમાં મુકી સુકી થાય, ને ભટ્ટીમાંથી બહાર કાઢવી.

ખાંડમાં મધ, તથા પોણું કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી તેનો એક તારી શીજો કરવો. (ચમચાએ જરા પણ ફેરવવું નહિ.) પછી ઉતારી તેમાં અદામ પસ્તાંની સ્લાઇસો નાખી મીક્સ કરવું, ને એગબીટરે ખુબ ઘુંટ ઘુંટ કરવું, કે જેથી મેળવણી સફેદ ને વધારે ઘટ થશે. એક વેફર પેપર લઈ તેની ઉપર એ મેળવણીમાંથી એક ચમચો મેળવણી નાખી, તેની ઉપર ખીણું વેફર પેપર ઢાંકી દેવું. પછી હાથે મેળવીને થાપી દઈ મેળવણી સુકાયને વેફર પેપર કાઢી લેવાં.

Orange Delight.

૧૥ રતલ ખાંડ ૧ ચમચી ઓરેન્જ ૦૥ ચમચી ક્રીમ ઓફ
૧ કપ પાણી એસન્સ તાર્તર
૨ સંતરાનો રસ ૧ ટીપુ ઓરેન્જ કલર ૧ ચમચો સેલેડ ઑઇલ

એક તપેલીમાં ખાંડ ને પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે કે સંતરાનો રસ, ને સંતરાની છાલના એ ત્રણ ટુકડા નાખી જોશમાં કકડા પડવા દેવા. તેમાં ક્રીમ ઓફ તાર્તર નાખવો. ઉપર મેલ તરી આવે કે ચમચાએ કાઢી નાખવો, પણ ચમચો મેળવણીમાં ફેરવવો નહિ.

એક કપમાં થોડું પાણી લઇ ચુલા પરની મેળવણીમાંથી એ ત્રણ ટીપાં પાણીમાં નાખવાં. પાણીમાં તે કઠણ બંધાઇ જાય, તો પછી ચુલા પરથી ઉતારી, તેમાં ઓરેન્જ એસન્સ અને ઓરેન્જ કલર મીક્સ કરવો. માર્બલની ટેબલને સેલેડ ઑઇલનો હાથ લગાડવો. પછી ચુલાપરથી ઉતારેલી મેળવણી ટેબલપર નાખી બંધાવા દેવી. ઘટ બંધાય કે તે પર કાપ મુકવા.

Pineapple Delight.

૧ કપ પાઇનેપલના ૧ રતલ ખાંડ ૨ મોટા ચમચા ગોલ્ડન
ઝીણા કાપેલા ટુકડા ૦૥ કપ દૂધ સીરપ
(ટીનમાંથી) ૦૥ કપ પાઇનેપલનો સીરપ ૧ ચમચી નીલા

એક તપેલીમાં ખાંડ ને દૂધ નાખી ચુલે મુકવું, ને લાકડાંના ચમચાએ ફેરવ ફેરવ કરવું. જરાવારે તેમાં પાઇનેપલનું સીરપ નાખવું. દસ મીનીટ પછી ગોલ્ડન સીરપ નાખવું, અને જ્યારે ચાસ ગોળી પડતો ઘટ થાય, ત્યારે પાઇનેપલના ટુકડા નાખી દેવા ને ફેરવ ફેરવ કરવું. (ચાસ તપાસવા માટે એક નાની રકાબીમાં પાણી રેડી, તેમાં ચાસનાં ૪-૫ ટીપાં નાખી જોવાં. ગોળી વળે એવું થાય, ત્યારે ચાસ થયેલો જાણવો. તપેલી ચુલેથી ઉતારી તેમાં વેનીલા નાખી, પાંચેક મિનિટ લાકડાંના ચમચાએ ખુબ મીક્સ કરવું, જેથી રંગ બદાઇને ક્રીમ જેવો થશે. માર્બલની ટેબલપર માખણ લગાડી, તે પર મેળવણી નાખી દેવી. વેલણુને માખણ લગાડી તે વડે મેળવણી પાતળી વણવી, ને પછી છરીથી હાયમંડ આકારના ટુકડા કાપી કાઢવા.

Walnut Fudge.

૧ ટીન કન્ડેન્સડ મીલ્ક ૦૥ રતલ અખરોટના ૧ કપ દૂધ
૦૥ રતલ ખાંડ ટુકડાનો જૂકો ૧ ચમચી વેનીલા
... ૨ ઓસ માખણ ૦૥ ચમચી મીઠું

માખણમાંથી એ ચમચી માખણ કાઢી લેવું. તેમાંથી એક ચમચી ટેબલને લગાડવું. ને બીજી ચમચી વેલણને લગાડવું.

એક તપેલીમાં બાકીનું માખણ, કન્ડેન્સડ મીલ્ક, ખાંડ, દૂધ ને મીઠું નાખી ચુલે મુકી, લાકડાના ચમચાએ ઘુટ ઘુટ કરવું. એક રકબીમાં થોડું પાણી નાખી, તેમાં તપેલીમાંથી એ ત્રણ ટીપાં નાખી મેળવણી કઠણ થઇ છે કે તે જોવી. મેળવણી કઠણ થાય ત્યારે તપેલી ચુલા પરથી ઉતારી તેમાં અખરોટનો ભૂકા ને વેનીલા નાખવો, ને ચમચાએ ખુબ ઘુટવું. એટલે મેળવણી કઠણ થશે. પછી તેને ટેબલ પર નાખી છરીથી પાંથરી, વેલણે વણી છરીથી કાપ મુકી ટુકડા કરવા.

માવાની ટાફી.

૦૧૧ રતલ માવો	૦૧૧ રતલ ખાંડ	૨ ચમચા માખણ
૦૧૧ શેર દૂધ	૧ ચમચો વેનીલા	૩ ઓસ બદામ

બદામને બાફી છોલીને બારીક પીસવી. એક તપેલીમાં માવો, દૂધ, ખાંડ, તથા પીસેલી બદામ નાખી ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું, ઘટ લચકા જેવું થાય કે એક ચમચો માખણ નાખવું, અને ઘટ ગોળા જેવું થવા આવે કે વેનીલા નાખવો. બાકીના માખણમાંથી એક ચમચી માખણ માર્બલની ટેબલ પર લગાડવું, ને એક ચમચી એક કાંસ્યાના નીચેના પડને લગાડવું. તપેલીમાંની મેળવણી માર્બલની ટેબલ પર નાખવી. તેને કાંસ્યાએ બરાબર થાપી, ઠંડી પડે ને નાના નાના ચોરસ કટકા કરવા.

આઈસક્રીમ, પ્લાંમાંશ—જૅલી, પુડીંગ વગેરે.

Icecream (Plain.)

૪ શેર દૂધ	૨ ચમચા વેનીલા	૧૦-૧૨ રતલ બરફ
૦૧ શેર દૂધે ૧ ચમચો	૫-૬ ટીપાં કોચીનલ	...
ખાંડ	૨ શેર કાળું મીઠું	...

દૂધને ચુલે મુકી, એક કકડો પડે કે તેમાં ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ચુલેજ રાખી લગલગ અર્ધું દૂધ બળે ને ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું. ઠંડુ થાય ને વેનીલા તથા કોચીનલ મીક્સ કરવું. પછી આઈસક્રીમના મોલ્ડમાં એ મેળવણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકવું, ને આસપાસ બરફ ને મીઠું નાખી હાથો ફેરવી મેળવણી ઘટ કરવી. એકદમ કઠણ બંધાય ત્યાં સુધી રહેવા દેવું.

Icecream-Pineapple Water.

૨ મોટા પાઈનેપલ	૧ ચમચી પાઈનેપલ	કાળું મીઠું તથા બરફ
૧ રતલ છુદેલી ખાંડ	એસન્સ	ખપ મુળ્ય
...	૦૧ ચમચી પીળો કલર	...

પાઈનેપલ છોલી આંખ કાઢી નાખી તેના નાના ટુકડા કરવા. તેને સાફ પત્થરની ખળમાં છુદી, દાખીને રસ કાઢી કપડાંથી ગાળી કાઢવો. તે રસમાં ખાંડ પીગળાવી, પાઈનેપલ એસન્સ તથા પીળો કલર નાખવો. તેને ફ્રીઝરમાં નાખી બંધાય ત્યાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ થાય ને થોડો વખત આળુ બાળુ બરફ મુકી ફ્રીઝરમાં રહેવા દેવું.

Cherry Chiffon Pie.

૧ દાબડો ચેરી જૅલી	૧ કપ રાઈસ ક્રીસપીઝ	૧ મોટો ચમચો કેસ્ટર
પાઉડર	(ભુંજેલા જવા પૌઆ)	શુગર
૬ ઓંસ ક્રીમ	૦૧૧ કપ માખણ	૩-૪ રતલ બરફ
૧ નાનું ટીન ચેરીઝ ઇન સીરપ	૦૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ	...
...

ચેરીઝનું ટીન ઉઘાડી તેમાંથી સીરપ બહાર કાઢવું. પછી તે સીરપ ને પાણી મળી બે કપ મેળવણી કરવી. એક તપેલીમાં તે સીરપ સાથનું પાણી નાખી, ચુલે મુકી કકડા પડે કે ઉતારવું. તેમાં જૅલી પાઉડર નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેને બરફ પર મુકી એગ્લીટરે ફેરવ્યા કરવું. રાઈસ ક્રીસપીઝને

લઠીમાં મુકી કકડા કરી બહાર કાઢવા, પછી વેલણે વણી ભૂકા કરવો. માખણને પીગળાવી તે, તથા કેસ્ટર શુગર ને મીઠું, રાઇસ ક્રીસપીઝમાં નાખી હાથે મીકસ કરવું. ક્રીમને બરફ પર મુકી એગપીટરે અલગા હાથે ચઢાવી ઘટ કરવી. ટીનમાંના ચેરીઝના ઠણીઆ કાઢવા. જેલી જરા ઘટ થાય કે તેમાં તે ચેરીઝ તથા ક્રીમ નાખી મીકસ કરવું. એક મોલ્ડની અંદર ગોળ ફરતા ભાગમાં રાઇસ ક્રીસપીઝની મેળવણી લગાડી જવી. પછી તેની અંદર જેલીવાળી મેળવણી ઉપર સુધી ભરી જવી. મોલ્ડને બરફ પર મુકી અંધાવા દઇ, અંધાય કે એક પ્લેટમાં ઉંધું કરી કાઢવું.

Cherry Jelly and Cream.

૧ ઑસ જીલેટીન	૨-૩ એલચી	૧ મોટા ચમચો ખાંડ
૦૧ રતલ ખાંડ	૧ તજનો દુકડો	(ક્રીમ માટે)
૩ કપ પાણી	૧ ટીન લાલ તથા	૧ ચમચી વેનીલા
૨ ઈંડાની સફેદી	સફેદ ચેરીઝ	ક્રાચીનલ ૨-૩ ટીપાં
૧ લીંબુનો રસ	૩ ઑસ ક્રીમ	...

જીલેટીનને અર્ધો કલાક ૦૧ કપ પાણીમાં ભીંજવવું. પછી તેમાં બાકીનું પાણી, ખાંડ, એલચી, તજ, લીંબુનો રસ, ચઢાવેલી સફેદી, બે ઈંડાનાં કોટલાં એ સઘળું નાખી ચુલે મુકવું, ને હલાવ્યા કરવું. જેલી ફાટીને નીતરી થાય કે ઉતારીને ગાળી કાઢવી. તેમાં ક્રાચીનલનાં ટીપાં તથા વેનીલા નાખવાં. પછી વાસણમાં નાખી ઠંડી પાડવા પાણીમાં મુકવી.

ક્રીમની અંદર એક મોટા ચમચો ખાંડ નાખી બરફ પર મુકી, એગ-પીટરે ચઢાવવી. એક જેલીના મોલ્ડમાં નીચે તળીઆમાં થોડી જેલી નાખી બરફ પર ઘટ બાંધવી. તેની વચમાં અંદર સફેદ ચેરી મુકવું, ને આજુ બાજુ લાલ ગોઠવવાં. પછી તેની ઉપર પાછી થોડી જેલી પાંથરવી, ને ફરીથી ઉપર બાકી રહેલી જેલીમાંથી થોડી નાખવી. એક લાલ ને સફેદ ચેરી વારાફરતી ગોઠવવાં, તેની ઉપર બાકીની જેલી નાખી દેવી. જ્યારે એકદમ ઘટ અંધાય, ત્યારે સહેજ ગરમ પાણીમાં મોલ્ડ જરાવાર રાખીને કાઢી લઇ, એક પ્લેટમાં બહાર કાઢવું. છેલ્લાં બાકીની ક્રીમ આસપાસ નાખવી.

Floating Islands.

૬ ઈંડાં	૧ ચમચો વેનીલા	૧૦ બદામ
૫-૬ ચમચો ખાંડ	૦૧ ચમચી ક્રાચીનલ	...
૧૧ શેર દૂધ	૨ રતલ બરફ	...

અદામને આરી સ્લાઇસ કરી, થોડો વખત ફ્રીઝીંગમાં ભીજાવવી. ઇંડાંની સફેદી છુટી કરી છરીથી કપાય તેવો કફ ચઢાવવો. દૂધમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું. તે પર ઢાંકણ ઢાંકવું નહિ. કકડો પડે કે ચઢાવેલી સફેદીમાંથી એકેક ચમચો લઈ અંદર નાખવી. તે ઓલ્સની માફક અંધાય કે તરત કાઢી લેવાં. એમ અધી સફેદીના ઓલ્સ કરવાં, ને આઇસપર ઠંડકમાં રાખવાં.

ફ્રીમ બનાવવા દૂધને ચુલેથી ઉતારી, સહેજ ઠંડુ પડે ને તેમાં ઇંડાંની દાળ નાખવી. પાછું ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. સહેજ ઘટ થાય કે ઉતારવું. પછી તેમાં વેનીલા નાખી બરફ પર ઠંડુ થવા મુકવું. દરેક સફેદીના બોલમાં ત્રણ કે ચાર અદામ ખોરી, તે અધા ઓલ્સ ફ્રીમમાં ગોઠવવા.

Frozen Peaches.

૧૥ ટીન પીચીઝ	૧ ચમચો ખાંડ (ફ્રીમ માટે)	૬ થી ૮ રતલ બરફ
૬ ઓલ્સ ખાંડ		૨ શેર કાળું મીઠું
૦૥ રતલ ફ્રીમ	૧ કપ પાણી	૧૥ ચમચી વેનીલા
...	૪ ઇંડાંની સફેદી	...

પીચીઝનો રસ કાઢી તેમાં એક કપ પાણી ને ખાંડ નાખવી. પીચીઝના ટુકડાઓનો કાંટાથી ભૂંકો કરી, તે પણ પીચીઝના રસમાં ચમચાએ ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી મીક્સ કરવો. તેને આઇસફ્રીમના મોલ્ડમાં ભરવું. તે પછી અંદર બરફ ને મીઠું નાખી હેન્ડલ ફેરવીને બાંધવું. ફ્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ નાખી તેને બરફ પર એગબીટરે ચઢાવી ઘટ કરવી, ને આઇસફ્રીમમાં નાખવી. ઇંડાંની સફેદી ચઢાવી તે તથા વેનીલા નાખી ઘટ આઇસફ્રીમ અંધાવા દેવું. પછી અંદરથી પંખો કાઢી લેવો. બરફ ઘટી ગયું હોય તો બીજું બરફ ને મીઠું ઉપર સુધી નાખવું, ને હેન્ડલ ફેરવ્યા વગર આઇસફ્રીમ ઘટ થવા દેવું.

Huitres En Surprise.

૧ પેકેટ ઓરેનજ જૅલી	૩ ઓલ્સ મેકેરન	૧ ચમચો જીલેટીન પાઉડર
પાઉડર	૨ ચમચા કોકો	૩ ચમચા ખાંડ
૦૥ ટીન એપ્રીકોટ જૅમ	૧ કપ દૂધ	૨ ઓલ્સ ફ્રીમ

રપંજ કેક માટે:—

૬ ઇંડાં	૪ ઓલ્સ મેડો
૪ ઓલ્સ ખાંડ	૧ ચમચી માખણ

સ્પંજ કેક માટે—એક બોલમાં છ ઈંડાં ભાંગી તેમાં ખાંડ નાખવી, ને એગબીટરે ખુબ મીક્સ કરી ઘણું કઠણ થાય તેમ ચઢાવવું. પછી તેમાં થોડો થોડો મેડો નાખતાં જઈ અલગે હાથે મીક્સ કરવું. એક ખુમચાને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભઠ્ઠીમાં મુકવી. ગોલ્ડન કલરનું થાય કે બહાર કાઢવું. ને ઠંડુ થવા દેવું. પછી ખુમચામાંથી કેક બહાર કાઢવું, ને તેને વચ્ચેથી આડું ચીરવું, ચીરેલા ભાગ પર જૉમ લગાડી ઉપરનો કાપેલો ભાગ ઢાંકી દેવો. તેને હાથે દાખી કેકના અંતે ભાગ વળગાવી દેવા. દાખડાનું નાનું ગોળ ઢાંકણ લઈ તે કેક પર મુકી, નાના ગોળ આકારે સ્પંજ કેક કાપી કાઢવાં. એ બધા ગોળ (સ્પંજ) આકારોને એક ફ્રેલ્ટ ડીશમાં ગોઠવવા.

૧૧ કપ પાણી ગરમ કરી તેમાં ઓરેન્જ જૉલી પાઉડર ચમચાથી મીક્સ કરવો. ૩ ચમચા દૂધમાં જીલેટીન પાઉડર નાખી મીક્સ કરવો. બાકીના દૂધને ચુલે મુકી ખાંડ નાખી, કકડા પડે કે ઉતારવું. તેને જીલેટીન પાઉડર ભેળેલા દૂધમાં મીક્સ કરી દેવું. તે ઠંડુ થાય કે તેમાં ફ્રીમ ભેળવી. નાના ટીનનાં મોલ્ડો લઈ તેમાં ૦૧ મોલ્ડ ભરાય તેટલીજ ઓરેન્જ જૉલી નાખવી. પછી એક ખુમચામાં બરફ મુકી તે પર એ બધા મોલ્ડો મુકી જૉલી બંધાવા દેવી. જૉલી બંધાય કે તે પર ૦૧ ચમચો જીલેટીનવાળી દૂધની મેળવણી નાખવી. તેની ઉપર એક ઉંધું મેકેરન મુકવું. બાકી વધેલી જીલેટીનની મેળવણીમાં વધેલી જૉલી ભેળી, તેમાં કોકો મીક્સ કરવો. તે કોકોવાળી મેળવણી મેકેરન ઉપર રેડવી. એટલે આખું મોલ્ડ ભરાઈ જશે. તેને બંધાય ત્યાં સુધી બરફ પર રાખવું. પછી દરેક મોલ્ડને ડ્રક્કાં પાણીમાં બોળી, નાના ગોળ સ્પંજ કેકની ઉપર ઉઘા કરી દેવાં.

Lemon Sponge and Cream.

૦૧ પેકેટ જીલેટીન	૨-૩ લીંબુના ટીપાં	૨ ચમચા દૂધ
૪ ઓઈસ ખાંડ	૧૧ લીંબુનો રસ	૧ ચમચો ખાંડ (ફ્રીમ
૨ „ ફ્રીમ	૦૧ લીંબુની જાલ	માટે)
૪ ઈંડાંની સફેદી	૩ રતલ બરફ	૨ રતલ બરફ

જીલેટીનને એક મોટાં કપ પાણીમાં ભીંજવવું. જરાવાર ભીંજવી તપેલીને ચુલા પર મુકવી. તેમાં ૧૧ લીંબુનો રસ, ૦૧ લીંબુની જાલ પાતળી ગોળને ગોળ કાપેલી, ને ખાંડ નાખવી. થોડે વારે જોશ આવે, ને જીલેટીન પીગળે ને ચુલા પરથી ઉતારી કપડાંએ ગાળી કાઢવું, ને જાલ કાઢી નાખવી. તે તપેલીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવી. પછી એક બોલમાં ઈંડાંની સફેદીને ખુબ કઠણ ચઢાવવી. તે બોલની આસપાસ બરફ મુકી ઠંડી થવા દેવી. ત્રણ ચાર મિનિટ

હંડી થાય પછી તેમાં ગાળેલું જીલેટીન એક હાથે ઉંચી ધારે થોડાં થોડાં ટીપાં નાખતાં જવું, ને બીજે હાથે એગખીટરે હલાવતાં જવું. બધું જીલેટીન નાખ્યા પછીબી એગખીટરે હલાવ્યાજ કરવું. જીલેટીન નાખ્યા પછી સફેદી જરા પાતળી થશે, પણ પછી ઘટ થતી જશે. ઘટ થાય ને તેને બે મોઢમાં ભરી, તે મોઢ આધસ પર મુકવાં.

ફીમમાં બે ચમચા દૂધ ને એક ચમચો ખાંડ નાખીને આધસ પર મુકી ફેરવ ફેરવ કરવી. થોડી વારે તેમાં લીંચુનાં બે ટીપાં નીચવવાં. તેને ઘણી ઘટ નહિ, પણ દૂધપાક જેવી રાખવી. ઘટ કરવાથી માખણ જેવી થઇ જશે, પછી તે પાતળી થશે નહિ. મોઢ આધસપર બંધાય, ને હંડી કીધેલી ફીમ બે રકાખીમાં કાઢવી. તેની ઉપર મોઢમાંનું જીલેટીનનું બ્લાંમાંશ કાઢીને મુકવું, એટલે બ્લાંમાંશની નીચે ફરતી ફીમ આવશે.

Macaroon Fruit Jelly.

૧ પેકેટ રેડ કરંટ જૅલી	૧૧ કપ (૧ જીલ) ફીમ	૧ ઑસ પસ્તાં
૧ દજન મેકેરન	૧ કેળું	૨ રતલ બરફ
૧૦-૧૨ ખુલ્લી લીલી દરાખ	૧ ઈંડાંની સફેદી	---
	૨ ચમચા ખાંડ	---

રેડ કરંટ જૅલી પાઉડરનું એક પેકેટ લઇ તેમાં બે કપ ગરમ પાણી નાખવું, ને લાલ જૅલી કરવી. કેળાંની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. પસ્તાં ઝીણાં કાપવાં.

એક મોટાં મોઢમાં તળિયે થોડાં છુટાં મેકેરન, કેળાંની સ્લાઇસ ને દરાખ છુટી છુટી નાખવી. તેની ઉપર લાલ જૅલી રેડી દેવી. પછી તે મોઢને બરફપર બંધાવા મુકવું. ઈંડાંની સફેદીને કફ ચઢાવવો. ફીમમાં બે ચમચા ખાંડ નાખીને ચઢાવવી, પછી તેમાં ઈંડાંની સફેદી મીક્સ કરી દેવી.

જૅલી બંધાય ને ઉપર ફીમનું પડ કરવું. તે સફાઇદાર પાંચરી તેની ઉપર કાપેલાં પસ્તાં કોઇખી તરાંહે ગોઠવવાં.

Peach Basket.

રૂપંજ કેક માટે :—

૫ ઈંડાં	૩ ઑસ મેડો	૧૧ ચમચી વેનીલા
૪ ઑસ ખાંડ	૨ „ માખણ	...

આસ્કેટ માટે :—

૧ દીન પીચ	૧ ચમચો ખાંડ ફીમ	૨ મોટા ચમચા રાસ્પબેરી
૨ પેકેટ શીવર્સ લેમન	માટે	જૅમ
જૅલી	૧ ચમચો દૂધ ફીમ માટે	થોડાં ચૅરીઝ
૧ ઑસ પસ્તાં	૧ ચમચી વેનીલા	થોડી એનજેલીકા (હેન્ડલ
૩ „ ફીમ	...	માટે)

બ્લાંમાંશ માટે :—

૧૦૦ ઑસ આઇસીંગ્લાસ	૨ ઑસ ખાંડ	થોડાં દીપાં આમંડ
૧૦૦ શેર દૂધ	૧ ચમચી વેનીલા	એસન્સ
૨ ઑસ બદામ	...	૪ રતલ બરફ

સ્પંજ માટે—ઇંડાંની દાળ ને ખાંડ એક બોલમાં નાખી એગબીટરે ખુબ ચઢાવવી. ખાંડ પીગળે કે તેમાં સફેદીને ચઢાવીને તે અંદર નાખી દેવી, અને વેનીલા નાખી ચઢાવ્યાજ કરવું. મેડાને ચાળવો. પછી તેને થોડો થોડો અંદર નાખી અળગે લાથે બરાબર મીક્સ કરવો. માખણમાંથી એક ચમચી બાબુ રાખી, બાકીનાને પીગળાવી તે અંદર નાખવું. એક ચમચી બાબુ રાખેલું માખણ એક ત્રેને લગાડી તેમાં સ્પંજની મેળવણી નાખી ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવું. ભુંજતય ને તેને ત્રેમાંથી બહાર કાઢી જરાવાર રહેવા દઇ તેના ત્રણ ઇંચ ચોરસ ટુકડા કાપવા, અને દરેકને ઉપરથી (વચ્ચેના ભાગમાંથી) કોતરી તે કોતરેલા ભાગમાં પીચનું થોડું સીરપ રેડવું. એ સીરપ થોડા વખતમાં સ્પંજ ચુશી લેશે.

એક બોલમાં સીવર્ડ જૅલી નાખવી, ને તેમાં મોટાં બે કપ ગરમ પાણી નાખી જૅલીને પીગળાવવી. અંદર પીચનું બાકી વધેલું સીરપ નાખી ઠંડું પડવા દેવું.

બ્લાંમાંશ માટે—બદામને બારી, છોલી પાટા ઉપર જરા દૂધમાં બારીક પીસવી. પછી એક બોલમાં એ બદામને નવટાંક દૂધ સાથે મીક્સ કરી રાખવી. બાકીના દૂધમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં આઇસીંગ્લાસને પંદર મિનિટ ભીંજવી રાખવું. પછી તેમાં બદામને બરાબર મીક્સ કરી ચુલે મુકી ધીમી આંચે રાખી ફેરવ્યા કરવું. સહેજ ઘટ જેવું થાય કે ઉતારી ઠંડું પાડવું. પછી તેમાં વેનીલા તથા આમંડ એસન્સ ભેળવું. શીવર્ડ જૅલીને બરફ પર મુકી થોડી ઘટ થવા દેવી. પછી તેમાંની અર્ધી જૅલીને એક સલાડના કાચના બોલમાં નાખી, તે બોલ બરફ પર મુકી જૅલી વધારે ઘટ થવા દેવી. બ્લાંમાંશને પણ બરફ પર મુકી થોડું ઘટ થાય, કે સલાડના બોલવાળી જૅલી પર બધું નાખી દેવું. બાકી રહેલી અર્ધી જૅલી, બ્લાંમાંશ બંધાય ને તે ઉપર નાખવી

ને વધારે કઠણ બંધાવા દેવું. બંધાય ને તે પર સ્પંજના ચોરસ ટુકડા છુટા છુટા ગોઠવી જવા. તે દરેક સ્પંજના ખાડામાં દીનમાંનું અંકેકું અધું અધું પીચ, તેનો ખાડો ઉપર આવે તેવી રીતે મુકી જવાં. પછી તે પીચના ખાડામાં અર્ધી ચમચી રાસ્પબેરી જૅમ મુકી જવી. ફ્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ, એક ચમચી વેનીલા ને એક ચમચો દૂધ નાખી બરફ પર મુકી એગપીટરે ચઢાવ્યા કરવી, ઘટ થાય કે તેને એક કાગળના પડામાં ભરી દરેક પીચમાં જૅમ મુકી છે, તેની ઉપર પડાથી નાખવી. ફ્રીમની વચ્ચે અંકેકું ચૅરી મુકવું. તે ચૅરીની આબુઆબુ અર્ધાં અર્ધાં પસ્તાં મુકી જવાં.

એનજેલીકાને ગરમ પાણીમાં બોળી, તેની ચાર પાંચ ઈંચ લાંબીને પાતળી ચીપો કાપવી. દરેક ચીપને પીચમાં બે કિનારીએ સામસામી ખોસવી, જેથી બારકેટનું હેન્ડલ થશે. બાકી વધેલી ફ્રીમનો, બોલની વચ્ચે ઢગલો કરવો. તે ઉપર બાકી વધેલાં ચૅરીઝ ગોઠવી આસપાસ પસ્તાં મુકી જવાં.

Peach Charlotte.

૧ દીન પીચીઝ	૯ જીલેટીન લીવ્ઝ	૪ રતલ બરફ
૮ ઑસ ફ્રીમ	૧ કપ દૂધ	...
૧ પેકેટ રાસ્પબેરી જૅલી	૨ ઑસ ખાંડ	...
પાઉડર	૨ ચમચી વેનીલા	...

પીચના દીનમાંથી સીરપ કાઢવું. તેમાં જીલેટીનનાં ત્રણ લીવ્ઝ નાખી થોડો વખત રહેવા દેવું. લીવ્ઝ પીગળીને જરા ઘટ જેવું થાય, કે તેને ચુલે મુકવું. જીલેટીન તદ્દન પીગળે ને ઉતારવું. તેમાં દીનમાંના પીચમાંથી બે ટુકડા રાખી, બાકીના બધાને લાંગી નાખી તે જીલેટીનમાં નાખી દેવાં.

૧૧ કપ પાણીમાં બીજાં ત્રણ લીવ્ઝ ભીજવવાં.

બે કપ પાણી ચુલે મુકી ગરમ થાય ને ઉતારી, એક બોલમાં નાખી તેમાં રાસ્પબેરી જૅલી પાઉડર નાખવો; પછી તેમાં પાણીમાં ભીંજવેલું જીલેટીન નાખી, મીક્સ કરી તેને એક નાના ખુમચામાં રેડી બરફ પર મુકવું.

એક કપ દૂધમાં બીજાં જીલેટીનનાં ત્રણ લીવ્ઝ નાખી ધીમે ચુલે મુકવું. જીલેટીન પીગળે ને ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું. પછી તેમાં એક ચમચો ખાંડ ને ત્રણ ચમચા ફ્રીમ નાખી મીક્સ કરવું.

જૅલી બંધાય ને તેના પડ ઉપર દૂધમાં મીક્સ કાઢેલાં જીલેટીનવાળી મેળવણી સફાઈથી નાખવી, ને તેને બરફ પર બંધાવા દેવી. પછી બંધાયને

ખુમચામાં રાખી, તેની આશરે અકેક ઈચ્છિ જોટલી લાંબી પટીઓ કાપવી. ખીજાં એક મોલડમાં અંદરથી એ પટીઓ ફરતી પાસે પાસે ઉભી મુકી જવી. એવી રીતે મુકવી કે એક પટીમાં રાસપખેરી જોલીનું પડ બહાર આવે તો ખીજામાં દૂધની જોલીવાળું પડ બહાર આવે.

પીચની મેળવણીમાં વેનીલા નાખી તે વાસણને બરફ પર મુકી બંધાવા દેવું. ઘટ થાય ને જોલીની પટીઓ ગોઠવી છે, તે મોલડમાં વચ્ચે ભરી જવું, તે તે આખાં મોલડને બરફ પર મુકી સખત બંધાવા દેવું. બંધાય ને એક પ્લેટમાં ઉંધું કાઢવું.

બાકીની ક્રીમને બરફ પર મુકી એગખીટરે હીલવીને ઘટ કરવી. કાગળનો પડો કરી, નાકેથી કાગળને જરાક કાપી કાઢવું. પડમાં ક્રીમ ભરી, ઉપરથી કાગળ દાખતાં જઈ ઉંધાં કીધેલાં જોલીનાં મોલડના ઉપરના ભાગ પર થોડો ઢગલો કરવો. તેની ઉપર બાકી રાખેલાં પીચના એ ટુકડા પાસે મુકવા ને વધેલી ક્રીમ પડાથી જોલીના મોલડની નીચેની કિનારીએ ગોળ ફરતી મુકી જવી.

Pineapple Butterfly.

- | | | |
|--------------------|---------------|--------------------------|
| ૨ પેકેટ જોલી પાઉડર | ૧ ચમચો ખાંડ | ૧ કપ પાઇનએપલનું |
| (એક પેકેટ લેમન તે | ૧ ટીન પાઇનએપલ | સીરપ |
| એક પેકેટ રાસપખેરી) | પ્રીઝર્વડ | ૨-૩ ચેરીઝ (ફ્રીસ્ટલાઇસડ) |
| ૮ ઑસ ક્રીમ | ૨ કપ પાણી | ૩ રતલ બરફ |

એ કપ પાણી ઝુકકું કરવું. એક બોલમાં જોલી પાઉડરના બન્ને પેકેટો નાખી, તેમાં એ ગરમ પાણી નાખી મીક્સ કરવું, ને તેમાં એક કપ અનેનાસનું સીરપ નાખવું. પછી તે જોલીને બરફ પર મુકી એગખીટરે ચઢાવવી. ક્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ નાખી બરફ પર મુકી ઘટ કરવી તેમાંથી એ ચમચા જોટલી ક્રીમ રાખી, બાકીની જોલીમાં મીક્સ કરવી. અનેનાસની સ્લાઇસમાંથી ત્રણ સ્લાઇસ રહેવા દઇ બાકીની સ્લાઇસનો ભૂકો કાપવો. તે ભૂકો જોલીમાં નાખવો. એક ઉંધું મોલડ લઇ તેમાં એ જોલીની બધી મેળવણી ભરી, તે મોલડને બરફ મુકી જોલી બંધાવા દેવી.

બાકી રાખેલી અનેનાસની સ્લાઇસમાંથી દરેક સ્લાઇસના એ ભાગ કરવા. તે દરેકને નાકેથી આડકત્રાં પાંખના શેપે કાપવાં.

મોલડમાં જોલી બંધાય કે તેને સહેજ ઝુકકાં પાણીમાં બોળી એક ડીશમાં ઉંધી કરવી. એ ચમચા રાખેલી ક્રીમને એક પડામાં ભરવી. જોલીના વચલા

ભાગમાં (ઉપરથી) પડાથી ફીમની એક ઉભી લાઇન લંબગોળ આકારે કરવી. તેના ઉપલા ભાગ આગળથી પતંગીયાની સૂંઠ જેવી બે લાઇનો કરવી. લંબગોળ આકારની આસપાસ અનેનાસના પાંખના ટુકડા ગોઠવવા. એટલે પતંગીયાં જેવું દેખાશે.

ચેરીઝનો એક નાનો ટુકડો કાપી તેને મોઢાં આગળ મુકવો.

જલ્દીની બે બાજુએ બીજાં બે પતંગિયાં એવીજ રીતે કરવાં.

Plain Aerated Water Jelly.

૬ લીન્ઝ જીલેટીન	૩ કપ રાસ્પબેરી	૨ મોટા ચમચા ખાંડ
૧ કપ પાણી	(૨ બાટલી)	૧ થી ૨ રતલ બરફ

જીલેટીનને એક કપ પાણીમાં અર્ધો કલાક અગાઉથી ભીંજવવું. પછી ચુલે મુકી જીલેટીન પીગળે કે ઉતારી પાડવું. હંકુ પડે ને તેમાં ખાંડ ને રાસ્પબેરી મીક્સ કરવી. નાના મોલ્ડમાં એ જલ્દી ભરવી. બરફ પર એ મોલ્ડો ગોઠવી જલ્દી બંધાવા દેવી. જલ્દી બંધાય કે મોલ્ડો ડુક્કાં પાણીમાં બોળી નાની પ્લેટમાં ઉંધા કરી જલ્દી બહાર કાઢવી.

નાના મોલ્ડોને બદલે એક મોટું મોલ્ડ પણ ચાલી શકે.

Tangerine Basket.

૯ સંતરા	૧ ચમચો ખાંડ	૪ ઔસ એનજેલીકા
૧ પેકેટ ઓરેન્જ જલ્દી	૧ ચમચો દૂધ	૦૧ લીંબુનો રસ
પાઉડર	૪ ઔસ આઇસીંગ	૧ ચમચો ખાંડી
૪ ઔસ ફીમ	શુગર	૨ રતલ બરફ

૦૧ ચમચી વેનીલા, રોઝ, રાસ્પબેરી, પાઇનએપલ એસન્સ (દરેક).

બે કપ ગરમ પાણીમાં જલ્દી પાઉડર પીગળાવી, તે ઠંડી થાય ને આઇસમાં મુકવી.

સંતરાનું ઉપરનું ડીચકું જરા કાપી, અંદરથી ચીરો કાઢી નાખવી, ને ચીરોની ઉપરની જાલ કાઢી તેના ઝીણા ટુકડા કરવા.

ફીમમાં એક ચમચો દૂધ તથા એક ચમચો ખાંડ નાખવી. થોડાં આઇસપર તે ફીમનું વાસણ મુકી તેને ચઢાવવી. પછી તેમાં લગભગ પાંચ સંતરાની ચીરોનો ભૂકો નાખી મેળવવો. એક ચમચા ઓંડીમાં દરેક જાતનું

એસન્સ નાખી લીકયોર જેવું બનાવી તે ફ્રીમમાં નાખવું. દરેક સંતરાના પોકળ ખાંચામાં અકેક ચમચો ભરી એ ફ્રીમ નીચે મુકવી. તેની ઉપર અંધાયલી ઓરેન્જ જૅલી નાખવી. દરેક સંતરાની બે બાજુએ ઉપરની કિનારીથી જરા નીચે બે નાકાં પાડી, તેમાં અનજેલીકાની ચીપ Handle તરીકે ખોસવી.

આઠસીંગ શુગરમાં અર્ધાં લીંબુનો રસ નીચવી બોલમાં ચઢાવવી. પછી કાગળનો પડો કરી તેની નીચેની અણી જરા કાપી, તે વડે સંતરાની કિનારીપર ફરતાં ટીપકાં મુકવાં.

White Melon Surprise.

૩ મધ્યમ ખરબુચાં	૧ ટીન પાઇનેપલ	૨ ચમચા દૂધ
૧ રતલ પીચીસનું ટીન	(અનેનાસ)	૧ વાઇન ગ્લાસ કલેરેટ
૧ નાનું લાલ ચેરીઝનું ટીન	૬ ઑસ ફ્રીમ	અરફ ખપ મુજબ
	૧ ચમચો ખાંડ	

ખરબુચાંને ઉપરથી થોડું કાપી અંદરથી છરીથી ગર કોતરી કાઢવો. ટીનમાંથી ચેરીઝ કાઢી તેના ઠણીઆ કાઢવા. અનેનાસના ઝીણા ટુકડા કાપવા. પીચના ટીનમાંથી પીચ કાઢી તેના પણુ ટુકડા કરવા. પીચ, ચેરીઝ, અને અનેનાસના સીરપને એક તપેલીમાં નાખી, ચુલે મુકીને ઘટ કરવું. પછી તેમાં કલેરેટ નાખી પાછું ઘટ થવા દેવું. પછી ઉતારી ઠંડુ પડે કે તેમાં બધી જાતની કાપેલી ફુટો ને ખરબુચાંનો ગર નાખવો, ને તેને અરફ પર ઠંડુ કરવા મુકવું. ફ્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ તથા બે ચમચા દૂધ નાખી અરફપર મુકી એગબીટરે ચઢાવવી. ઘટ થાય ને ફુટની અંદર ભેળી દેવી. એ ભેળવણી કોતરેલાં ખરબુચાંમાં ભરી તેનું કાપેલું ડીચકું પાછું ઢાંકવું, અને ખરબુચાંની આસપાસ અરફ રાખી ઠંડુ કરવું.

Bengal Pudding.

૧૧૧ શેર દૂધ (૧૧૧ રતલ ફાટેલા માવા માટે)	૮ ઈંડાં	૧ ચમચો ગુલાબ
૧ લીંબુ	૬ ઑસ કેસ્ટર શુગર	૨ ચમચી વેનીલા
૩ ઑસ તાળે મોળો માવો	૨ ,, બદામ	૧ ચમચી એલચી ભયફળ
	૨ ,, પસ્તાં	૧ ચમચી માખણ
	૨ ,, કીસમીસ દરાખ	...

આઇસીંગ માટે:—

- | | |
|---------------------|---------------|
| ૬ ઑસ આઇસીંગ શુગર | ૧ ચમચી વેનીલા |
| ૪ ,, ચોકલેટ (બ્લોક) | ૭-૮-ચેરીઝ |

દૂધને ચુલે મુકી, એક જોશ આવે કે તેમાં લીંબુનો રસ નાખી દઇ, દૂધ ફાડી નાખવું. પછી તેને કપડાંમાં નાખી પાણી નીગરાય ત્યાં સુધી ટાંગી રાખવું બદામ પરતાંને બારી પીસી કાઢવાં ફાડેલા માવાને પણ બદામના મશીનમાં પીસી કાઢવો. દરાખને ચુંટી ધોવી.

એક બોલમાં ૮ ઇંડાંને ડોલવી તેમાં ખાંડ નાખી ખુબ ચઢાવવાં. ખાંડ પીગળે ને તેમાં બેઉ જાતનો માવો, તથા બદામ, પરતાં, દરાખ નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં ગુલાબ, વેનીલા ને એલચી જાયફળ નાખી મીક્સ કરવું. એક ત્રેને માખણ લગાડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી પાથરવી. પછી એક ખુમચામાં થોડું પાણી રેડી તેમાં એ મેળવણીવાળી ત્રે મુકી, તેને ભટ્ટીમાં, નહિ તો ઉપર અંગાર મુકી ભુંજવું. પુડીંગ થાય એટલે કાઢી તેને ઠંડું પાડવું. પછી તેના ચોરસ ટુકડા કરવા.

આઇસીંગ માટે—એક સાંસપેનમાં આઇસીંગ શુગર, ચોકલેટનો ભૂકો, વેનીલા તથા એ ચમચા પાણી નાખી મીક્સ કરવું. પછી એક વાસણમાં પાણી નાખી તે પાણી ગરમ કરવું. વાસણને ચુલેજ રાખી પેલું સાંસપેન અંદર મુકવું, ને આઇસીંગ શુગર પીગળે, કે પેલા પુડીંગના ટુકડાઓ ઉપર રેડી દેવી, અને વચ્ચે અંકેકું અધું ચેરીઝ મુકી સુકાવા દેવું. આઇસીંગ બંધાય ને ઉપયોગમાં લેવું.

Queen Pudding.

- | | | |
|-------------------|--------------------|----------------|
| ૬ ઑસ માખણ | ૨ મોટા ચમચા વેનીલા | ૮ ઑસ પાંઉનો ગર |
| ૬ ઇંડાં | ૫-૬ ટીપાં કોચીનલ | ૧ લીંબુનો રસ |
| ૧ ટીન જૅમ (કોઇપણ) | ૪ ઑસ ખાંડ | ૧ ચમચો બ્રેંડી |

લૅમન સાંસ માટે:—

- | | | |
|----------------------|----------------------|-------------|
| ૧૧ પાઇટ પાણી (એક કપ) | ૨ ઇંડાંની દાળ | ૩ ઑસ ખાંડ |
| ૨ વાઇન ગ્લાસ શૅરી | ૧ લીંબુનો રસ તથા છાલ | ૧ ચમચો મેડો |
| | | ૧ ચમચી માખણ |

એ ચમચી માખણ રહેવા દઇ, બાકીનું માખણ એક બોલમાં નાખવું. તેમાં ૪ ઑસ ખાંડ મીક્સ કરી, તેમાં ૭ ઇંડાંની દાળ નાખવી. જ્યાં સુધી

ખાંડ મીક્સ થાય ત્યાં સુધી એગપીટરે ઘુંટયા કરવું. પછી તેમાં રીનમાંથી જૅમ કાઢી મીક્સ કરવી. આઠ ઑસ પાઉનો ગર લઇ તેને છરીથી કાપીને ઝીણું ભૂંડા કરવો, ને તે થોડો થોડો મેળવણીમાં નાખતાં જઇ બધો મીક્સ કરવો. પછી વેનીલા નાખીને ક્રીમીનલ નાખવું, તથા છ ઇંડાની સફેદી ખુબ ચઢાવી તે નાખી મીક્સ કરવું. છેલ્લાં એક લીથુનો રસ નાખવો. મોલડને એક ચમચી માખણ લગાડી તેમાં ખાંડ લભરાવી તેમાં બધી મેળવણી નાખવી. તે મોલડને મથાળે એક બ્રાઉન પેપરનું કાગળ ગોળ ફરતું મુકી દેવું. મોલડ રહે તેવી એક તપેલી લઇ તેમાં પાણી ગરમ કરી તેમાં એ મોલડ એક કલાક આફવા મુકવું.

લૅમન સૉસ માટે—એક મોલડમાં બે ઇંડાની દાળ નાખી, તેમાં ખાંડ તથા એક ચમચો મેડો નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં એક લીથુનો રસ તથા ફરતી છાલ કાપી તે નાખવી, ને એક કપ પાણી નાખી મીક્સ કરવું. એક તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી તેમાં એ મોલડ મુકી ચુલે મુકવું, ને મેળવણીને એગપીટરે હલાવ હલાવ કરવી. થોડે વારે ઘટ થાય ને ઉતારી અંદરથી છાલ બહાર કાઢવી. પાછું ચુલે મુકી એક ચમચી માખણ નાખી જરાવારે ઘટ થાય ને ઉતારવું. પછી તેમાં શેરી નાખવો. તે સૉસને જુદો Serve કરવો. એક પ્લેટમાં પુડીંગને ઉઠાવીને બહાર કાઢવું. Serve કરતી વખતે એક ચમચો ભરીને ઓંડી ચમચામાંજ લઇ, ટેબલ આગળ લઇ જતો વખતે મેચીસથી સળગાવવો, ને સળગતો સળગતો પુડીંગ પર રેડી દેવો.

Rich Ice Pudding. No. 1.

૧૥ શેર દૂધ	૩ ઑસ પરતાં	૧ ઑસ આઇસીંગ્લાસ
૦૥૬ રતલ ખાંડ	૩ ,, ઝીણી કાપેલી	૧ ચમચો વેનીલા
૧૨ ઇંડાં	કેન્ડીડપીલ	૩ રતલ બરફ
૩ ઑસ બદામ	૬ ,, મેકેડન	

બદામ, પરતાં ઝીણું કાપવાં. મેકેડનના ઝીણા ટુકડા કરવા.

એક બોલમાં ઇંડાંને ભાંગી, તેમાં એક વાઇન ગ્લાસ દૂધ નાખી ખુબ ડહોવીને રહેવા દેવું. બાકીના દૂધને કકડો પાડી ઠંડુ પડે ને તેમાં ખાંડ નાખવી. તે પીગળે ને તેમાં ડોહવેલાં ઇંડાં મીક્સ કરી ચુલે મુકવું, ને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું. ઘટ થાય ને નીચે ઉતારી ઠંડાં પાણીના વાસણમાં મુકી રાખવું.

આઈસીંગ્લાસને થોડાં ગરમ પાણીમાં પીગળાવી, પેલાં દૂધમાં નાખી ઠંડુ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટયા કરવું. એક મોલડના તળ્યામાં થોડી દૂધની મેળવણી નાખી તે પર મેકેડેનના દુકડા, બદામ, પસ્તાં, તથા કેન્ડીડ પીલ્સનું પડ કરવું. તે ઉપર પાછી દૂધની મેળવણી રેડી પાછું મેકેડેન, ને તેની ઉપર બદામ પસ્તાંનું પડ કરવું. એવી રીતે મોલડ ભરાય ત્યાં સુધી કરવું. છેલ્લે મેકેડેનની મેળવણીનું પડ ઉપર આવે તેમ કરવું. પછી તેને બરફ પર મુકી બંધાવા દેવું.

Rich Ice Pudding. No. 2.

૦૧૧ શેર દૂધ	૩ ઇંડાં	૨ ચમચી વેનીલા
૦૧ રતલ ખાંડ	૦૧ રતલ વેલાતી ચેરીઝ	૧ વાઇન ગ્લાસ બ્રેડી
૩ નાના કેક (કોઈપણ જાતના)	૦૧ રતલ કેન્ડીડ પીલ્સ	૩ રતલ બરફ
	૧ ઔસ આઈસીંગ્લાસ	...

કેક, ચેરીઝ તથા કેન્ડીડ પીલ્સના નાના દુકડા કરવા. દૂધમાં ખાંડ નાખી ચુલા ઉપર મુકી ૩-૪ કકડા પડે ને નીચે ઉતારવું, ને ઠંડુ પડવા દેવું. ઇંડાને ડોહવી તેને ઠંડાં પડેલાં દૂધમાં મેળવી, પાછું ચુલાપર મુકવું ને ફેરવ ફેરવ કરવું. મેળવણી ઘટ થાય ને નીચે ઉતારી ઠંડી પડવા દેવી. આઈસીંગ્લાસમાં થોડું પાણી રેડી ચુલા પર મુકવું. તે પીગળે કે ઉતારી ઠંડાં પડેલાં દૂધમાં મીક્સ કરી દેવું, અને ઠંડુ થાય ત્યાં સુધી ડોહવ્યા કરવું. પછી તેમાં કેક, ચેરીઝ, તથા કેન્ડીડ પીલ્સના દુકડા નાખી મીક્સ કરવું. છેલ્લે વેનીલા તથા બ્રેડી ભેળવો, ને ઠંડુ પડે ને મોલડમાં ભરી આઈસપર બંધાવા મુકવું.

Rich Portugues Pudding.

૬ ઔસ પાઉનો ગર	૩ ઔસ પ્લમ્સ	૧ ચમચી એલચી
૬ „ નાળિયેર	૨ „ માખણ	બચકળ
૨ „ બદામ	૦૧૧ રતલ ખાંડ	૨ ચમચી કેરેમલ કલર
૨ „ પસ્તાં	૨ ચમચા ગુલાબ	૨ ઇંડાંની સફેદી
૨ „ કાજુ	૧ ચમચો વેનીલા	૨ ચમચા કાસ્ટર શુગર
૨ „ દરાખ

પાઉનો ગરને પાણીમાં ભીંજવી દાખીને પાણી કાઢી નાખવું, અને તેનો ભૂકો કરવો. નાળિયેરને બારીક ખમણવું, બદામ પસ્તાં બાફવાં, તેમાંથી અર્ધાં

બદામ, પસ્તાં, કાળુને પીસવાં, અને અર્ધાંનાં ઘણાજ ઝીણા ઝીણા દુકડા કાપવા. પ્લમ્સના ફળિયા કાઢી તેના ઝીણા દુકડા કાપવા. દરાખને ચુંટી ધોવી.

એક તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં નાનું કપ પાણી રેડી તેનો ચીકાશ પડતો શીજો કરવો. પછી તેમાં પાંઉનો ગર, નાળિયેર તથા માખણ નાખી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવ કરવું. મેળવણી ઘટ થાય કે તેમાં કાપેલો બધો મેવો નાખી દધ ફેરવ ફેરવ કરવું. તદ્દન સુકું ને ગોળા જેવું થાય, કે તેમાં કેરેમલ કલર ને ગુલાબ નાખી દેવો, અને ફેરવ ફેરવ કરી ઘટ થાય ને ઉતારી પાડવું. પછી તેમાં એલચી જાયફળ ને વેનીલા બેળી ઠંડુ પડવા દેવું. ઠંડુ પડેને એક રકાખીમાં વચોવચમાં મુકી તેને જરીથી સફાઈદાર ગોળા માફક કરી દેવું.

એક બોલમાં ઇંડાંની સફેદી નાખી ખુબ કફ ચઢાવવો. પછી તેમાં થોડી થોડી ખાંડ નાખી ચઢાવ્યા કરવું. સફેદી કઠણ થાય કે એક કાગળના પડામાં ભરવી. પેલા પુડીંગના ગોળા ઉપર પડાથી લંબાઈએ એક નાકેથી બીજે નાકે સુધી, અરધા અરધા ઇંચને તફાવતે લાઇન પાડી જવી. એવીજ રીતે પહોળાઈએ પણ અરધા અરધા ઇંચને તફાવતે લાઇન પાડી જવી, જેથી પુડીંગ ઉપર ચોકડીની ડીઝાઇન પડશે. પછી તે પુડીંગવાળી રકાખીને ધીમી ભટ્ટીમાં મુકવી, અને ડીઝાઇનની સફેદી બંધાય ને કાઢવું. સફેદી આઉન રંગની થવી નહિ જોઇએ, પણ સફેદજ રહેવી જોઇએ.



શરબત—હંડાં પીણાં.

આલુ બાલુનું શરબત.

૨ રતલ ઝીણું આલુ બાલુ (તાળાં) ૦૧૧ લીંબુનો રસ
૨૧૧ રતલ સાકર (ચીનાઇ)

સાકરને છુંદવી. આલુ બાલુને સમારી, તેમાં અર્ધો રતલ છુંદેલી સાકર ભેળી, બાર કલાક કેડીના વાસણમાં ખુબ લચડીને ઢાંકી મુકવાં. પછી થોડાં થોડાં લઇ ઘટ કપડાંમાં નાખી દાખીને બધો રસ કાઢવો.

એક તપલીમાં બાકીની છુંદેલી સાકર નાખી તેમાં છ કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવી. તેમાં કકડા પડે કે લીંબુનો રસ નાખી દેવો. જોવી ઉપર મેલની છારી આવે કે તેને કાઢી નાખવી અને શીજો બીજી સોજી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળી લઇ પાછો ચુલે મુકવો. શીજો ઘટ થાય કે તેમાં આલુ બાલુનો રસ ભેળી દેવો, અને ધીમી આંચે અંગારે રાખી બે, ત્રણ કકડા પાડી ઘાડું થાય ને ઉતારવું, અને હંડુ પડે ને બાટલીઓમાં પેક કરવું. ખપ પડે ત્યારે ૨-૪ ચમચા લઇ તેમાં પાણી રેડી પીવું.

લીંબુનું શરબત.

૨૦ મોટાં રસદાર લીંબુ ૦૧૧૧ રતલ ચીનાઇ સાકર

સાકરને છુંદવી. સારાં મોટાં રસદાર લીંબુ લઇ તેનો રસ કાઢવો. તે રસને ચુલાપર મુકી ઉકાળવો. પછી તેમાં છુંદેલી સાકર નાખી પીગળે ને ઉતારી, ગાળીને શીશીઓમાં ભરવું. ખપ પડે ત્યારે ટેસ્ટ મુજબ પાણીમાં ભેળી પીવું.

Iced Coffee.

૨ ઑસ કૉફી ૧ કપ દૂધ ૩ ઑસ ખાંડ
૨ કપ પાણી ૬ ઑસ ક્રીમ ૧ રતલ બરફ

બે કપ પાણીને ગરમ કરી તેમાં કૉફી ને દૂધ નાખવું. જોશ આવે કે ઉતારી, ગાળી કાઢવું. પછી તેમાં ખાંડ નાખવી ને મીક્સ કરવું. હંડુ પડે ને અંદર ક્રીમ ભેળી તેને બરફ પર હંડી થવા મુકવી.

Lemonade.

૧ કપ હંડુ પાણી

૦૧ ચમચી કાર્બોનેટ સોડા

૧ લીંચુ

૧ મોટો ચમચો ખાંડ.

એક લીંચુના રસમાં એક મોટો ચમચો ખાંડ અને એક કપ પાણી નાખી, ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી મીક્સ કરવું. પછી એક કપમાં કાર્બોનેટ સોડા નાખી તેમાં એ મેળવણી નાખવી. પછી તેમાંથી પાછું તપેલીમાં, ને તપેલીમાંથી પાછું કપમાં એ પ્રમાણે મીક્સ કરી, પછી ઉપયોગમાં લેવું.

એ પ્રમાણે જોટલું વધારે પ્રમાણમાં જોઈએ તેટલું બનાવવું.

Orange and Pineapple Punch.

૮ સંતરાનો રસ

૧ ટીન પાઇનએપલ

૨ આટલી લેમન

૬ લીંચુનો રસ

૨ કપ ખાંડ

૩ રતલ બરફ

૧ ટીન લાલ ચેરીઝ (નાનું)

૪ આટલી સોડા

...

સંતરા તથા લીંચુનો રસ કાઢીને ગાળવો. ચેરીઝ તથા પાઇનએપલનું સીરપ કાઢી લેવું. એ બંધી જતના રસ તથા સીરપને ભેળી તેમાં એ કપ ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું. પછી જોશ આવે ને ખાંડ તદ્દન પીગળી જાય, કે ઉપરથી છારી અથવા મેલ કાઢી લેવો ને ઉતારી પાડવું. ચેરીમાંથી હળિયા કાઢી લેવા. પાઇનએપલના ઝીણા ટુકડા કરવા. પછી ચેરીઝ તથા પાઇનએપલના ટુકડાને મેળવણીમાં નાખવા. તેમાં સોડા તથા લેમન ભેળી, બરફ પર હંડુ થવા દેવું.

Peach Icecream. (Drink)

૨૧૧ શેર દૂધ

૩ ચમચી વેનીલા

૧ ટીન પીચ-ઇન-સીરપ

૧૦ ઓંસ ખાંડ

૧ ચમચો કૉર્નફ્લાયર

૫-૬ આટલી સોડા વૉટર

૪ ઓંસ ક્રીમ

૩ ટીપરી કાળું મીઠું

...

૬ ઇંડાંની દાળ

૧૦-૧૨ રતલ બરફ

...

એક બોલમાં ૬ ઇંડાંની દાળ, ખાંડ, ને કૉર્નફ્લાયર નાખી મીક્સ કરવું. દૂધને કકડો પાડી તેને ઇંડાંની મેળવણીમાં નાખી ચમચાએ ફેરવવું. પાછું ચુલે મુકી, ઘટ થાય કે ઉતારી બરફ પર મુકી હંડુ કરવું. પછી તે મેળવણી આઇસક્રીમના મોલ્ડમાં રેડી, તેનું ઢાંકણ ઢાંકી બરફના ટુકડા ને મીઠું મોલ્ડમાં નાખી, હાથે ફેરવી આઇસક્રીમ ઘટ કરવું. અધું અંધાય કે ઢાંકણ ઉઘાડી તેમાં વેનીલા ને ક્રીમ નાખી મીક્સ કરવું, ને પાછું ઘટ કરવા મુકવું.

પીચને ઝીણું કાપવાં. એક ગ્લાસમાં ઝીણું કાપેલાં પીચનો એક ચમચો નાખવો. તેમાં બે ચમચા બંધાએણું આસફીમ, પછી પોણું ગ્લાસ સોડા, ને બે ચમચા પીચનું સીરપ નાખી મીક્સ કરવું. એવી રીતે જેટલાં ગ્લાસ થાય તેટલાં તૈયાર કરવાં.

Peppermint Cordial.

૨ રતલ લોફ શુગર ૨ ચમચા પેપરમીન્ટ ૨ મોટા ચમચા મધ
૨ પાઈટ પાણી (૪ કપ) એસન્સ ૧-૧૧ રતલ બરફ

ચાર કપ પાણીને તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકવું. પાણી ગરમ થાય ને તેમાં લોફ શુગર નાખવી. લોફ શુગર પીગળે ને દસેક મિનિટ ચુલે રખી ઉતારી પાડી ઠંડુ થવા દેવું. પછી તેમાં પેપરમીન્ટનું એસન્સ ને મધ નાખી એકરસ કરવું. તેમાં દસ ગ્લાસ પાણી ને બરફ નાખી ઠંડુ કરવું.

Pineapple Sherbat.

૧ અનેનાસ ૧૨ ઐસ ખાંડ ૪ કપ પાણી
૩ લીંબુ ૧ રતલ બરફ ...

અનેનાસની સ્લાઈસ કરી તેમાંથી ગર કાઢવો, પછી તેને એક કટકામાં નાખવો. નીચે તપેલી મુકી તેની ઉપર બોઇયામાં તે કટકો મુકી અનેનાસનો ગર કડછીથી દાખવો, કે જેથી રસ નીચે તપેલીમાં પડશે. પછી આકા જે કુચો વધે, તેને પણ તપેલીમાં રસની સાથે નાખી દેવો. તેમાં ચાર કપ પાણી, ચાર ઐસ ખાંડ, તેમજ ત્રણ લીંબુનો રસ નાખી ખુબ મીક્સ કરવું. પછી તેમાં બરફનો એક મોટો ટુકડો નાખી ઠંડુ કરવું. ને ઠંડુ પડે ને શરબત ગાળીને ખપમાં લેવું.

Raspberry Sherbat.

૧ રતલ લોફ શુગર ૧ ચમચો રાસ્પબેરી ૬ મોટાં ગ્લાસ પાણી
૨ કપ પાણી એસન્સ ૧ લીંબુ
... ૨ ટીપાં ક્રાચીનલ ૧-૨ રતલ બરફ

લોફ શુગરમાં બે કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે ને પાંચેક મિનિટ સુધી ચુલે રાખી, તેમાં લીંબુનો રસ નાખી ઉતારવું, ને ઠંડુ થવા દેવું. પછી તેમાં રાસ્પબેરી એસન્સ ને ક્રાચીનલનાં ટીપાં નાખી મીક્સ કરવું. એક મોટી તપેલીમાં તે મેળવણી નાખી તેમાં ૩-૪ મોટા બરફના ટુકડા, તથા ૭ ગ્લાસ પાણી નાખી ઠંડુ થવા દેવું.

કેક ખીસ્કીટસ.

A Happy Birthday.

કેક માટે.

૧૦ ઔસ માખણ	૨ ચમચા ખાંડ કેરેમલ	૬ ક્રીસ્ટલાઇઝ ચેરીઝ
૮ „ ખાંડ	કલર માટે	૧ વાઇન ગલાસ શેરી,
૬ „ મેડો	૪ ઔસ રેઝીન્સ	નહિ તો વાઇન
૨ „ રવો	૪ „ કેન્ડીડ પીલ	૧ ચમચો કેરવેસીદ
૫ ઇડિંગ	૪ „ અદામ	...
૪ ઔસ કરંટ દરાખ	૨ „ અખરોટ	...

રોયલ આઇસીંગ—

૧૨ ઔસ આઇસીંગ	થોડાંક સીલ્વર બોલ્સ	૧ લીબુનો રસ
શુગર	૨-૩ ટીપાં કોચીનલ	૨ ચમચા આઇસીંગ શુગર
૨ ઇડિંગની સફેદી	૪ નાની મીનઅતી	જુદી

કરંટ ને રેઝીન્સને સાફ કરી ધોવી. કેન્ડીડ પીલને ઝીણી કાપવી. ચેરીઝને ઝીણાં કાપવાં. અખરોટના ઝીણા ટુકડા કાપવા. અદામને આશી તેને પીસવી. કેરેમલ કલર માટે એ ચમચા ખાંડને ચુલે મુકવી. તે પીગળે ને લાલ રંગ થાય કે પોણું કપ પાણી નાખવું, તેમાં કકડા પડે કે ઉતારવું. મેડો ને રવાને ભેળવો. ઇડિંગની દાળ ને સફેદી જુદી કરવી.

કેક માટે એક બોલમાં માખણ ને ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાએ ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી મીક્સ કરવું. (માખણમાંથી એક ચમચી માખણ કાઢી લેવું.) પછી તેમાં ઇડિંગની દાળ ને કેરવેસીદ નાખી લાકડાંના ચમચાએ ફેરવવું. પછી પીસેલી અદામ, ઝીણો કાપેલો મેવો, દરાખ, તથા શેરી નાખી ચમચાએ મીક્સ કરવું. ત્રણ ચમચા કેરેમલ નાખી પાણું મીક્સ કરવું. પછી થોડો થોડો ભેળેલો રવો મેડો નાખતાં જ્યાં ચમચાએ ફેરવતાં જવું. સફેદીને એગબીટરે ચઢાવી તે છેલ્લે મીક્સ કરવી. કેકના મોલ્ડનાં તળીઆમાં આઉન પેપર ગોઠવવું. તેની ઉપર તેમજ અંદરથી ગોળ ફરતી કિનારીએ માખણ લગાડવું. તેમાં એ મેળવણી પોણું મોલ્ડ ભરાય તેટલી નાખવી. પછી મોલ્ડને ભટ્ટીમાં મુકી આઉન રંગનું બુંળય ને ટુંકુ થાય કે બહાર કાઢવું.

આઇસીંગ માટે—એક બોલમાં આઇસીંગ શુગરમાંથી એ ચમચા રહેવા દહ બાકીની આઇસીંગ શુગર તથા ઇડિંગની સફેદી નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં લીબુનો રસ નાખી તે આઇસીંગ કેક પર રેડી દેવી, ને છરીથી સફાઇદાર

કરવી. (ત્રણ ચમચા આઇસીંગ તેમાંથી કાઢી લેવી.) બાકી રાખેલી આઇસીંગમાં બીજા બે ચમચા આઇસીંગ શુગર નાખી આઇસીંગ કઠણ કરવી. તેમાં ૨-૩ ટ્રીપાં ક્રીમીનલના નાખી મીક્સ કરવું. કેક પરની આઇસીંગ સુકાય કે ક્રીમીનલવાળી આઇસીંગને એક પડામાં ભરી, પડાની નીચેથી અણી કાપવી. પડાથી તે મેળવણીએ કેકના મથાળાં પર **A Happy Birthday** લખવું. મથાળા ઉપર ફરતી કિનારીએ પડાથી લાઇન કરી જવી. તે પર સીલ્વર બોલ્સ ગોઠવવા, ને ચાર ખુણામાં નાની ચાર મીલુઅતીઓ ગોઠવવી. (કેકની સફેદ આઇસીંગ તાજી હોય તેટલાંજ મીલુઅતીઓ મુકવી.)

Almond Plain Cake.

૪ ઑસ બદામ	૨ ઑસ મેડો	૧ ચમચી વેનીલા
૫ „ માખણ	૪ „ ખાંડ	...
૨ „ રવો	૩ ઈંડાં	...

બદામને બારી, સમારીને પીસવી. રવો ને આટો ચાળીને ભેળવો. માખણમાંથી એક ચમચી માખણ રહેવા દઇ, બાકીનું માખણ ને ખાંડ એક બોલમાં મીક્સ કરવું. પછી તેમાં અકેક ઈંડાંની દાળ નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું. ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી ચઢાવવું. પછી તેમાં પીસેલી બદામ નાખવી. પછી થોડો ભેળવો મેડો રવો નાખવો, ને ઈંડાંની સફેદી ચઢાવી તે અર્ધી નાખવી. પાછો બાકીનો આટો ને અર્ધી સફેદી નાખવી. છેલ્લાં વેનીલા નાખી મીક્સ કરવું. મોલ્ડનાં તળ્યાંને જરા માખણ લગાડવું, તેમાં કાગળ મુકી, તે પર પાછું જરા માખણ લગાડવું. તેની ઉપર કેકની બધી મેળવણી નાખી દેવી, ને ભટ્ટીમાં ભુંજવું. ઉપરનું સહેજ જાઉન થાય ને કાઢવું.

ઘણાંખરાં ફ્રેન્સી કેકો બનાવવામાં પહેલાં આવુંજ પ્લેન કેક બનાવવું પડે છે.

Apple Cheese Cake.

૩-૪ સફરજન	૧ લીંચુનો રસ	૨ ઑસ બદામ
૩ ઈંડાં	૧૦૦ લીંચુની છાત	...
૪ ઑસ ખાંડ	૧૦૦ ઑસ માખણ	...

પેસ્ટ માટે:—

૨ ઑસ માખણ	૧ ઈંડાંની દાળ	૨ ચમચા માખણ
૧ „ ખાંડ	૪ ઑસ મેડો	મોલ્ડને લગાડવા માટે

પેસ્ટ માટે—ખાંડને વાટી તેમાં માખણ ભેળવું. પછી તેમાં ઇંડાની દાળ મીક્સ કરી થોડો થોડો મેડો નાખતાં જઈ, મીક્સ કરીને મસળતાં જવું. પછી તેનો રોટલો વણી તાર્તલેસના મોલ્ડને તે પર ઉંધા મુકી, મોલ્ડના શેષે પેસ્ટ કાપી કાઢવો. દરેક મોલ્ડને બે ચમચા માખણમાંથી થોડું થોડું માખણ લગાડી, તેમાં મોલ્ડના આકારનો કાપેલો પેસ્ટ મુકવો, ને એ બધાં મોલ્ડ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. પેસ્ટ બદામી જેવો થાય ને મોલ્ડ ભઠ્ઠીમાંથી બહાર કાઢવાં.

સફરજનને છોલી આખાંજ રાખી પાણી નાખી બાંધી કાઢવાં. પછી તેને છુંદી કાઢી, તેમાં બે ઔસ ખાંડ, દોઢ ઔસ માખણ, એક લીંબુનો રસ ને અર્ધાં લીંબુની છાલ કાપીને અંદર નાખી મીક્સ કરવું. અંદર અઢેક પછી ત્રણ ઇંડાની દાળ નાખી મીક્સ કરવું. તેને ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. પાંચ સાત મિનિટમાં ઉતારવું. પેસ્ટને ભઠ્ઠીમાંથી કાઢી, ઠંડા પડે ને મોલ્ડમાંથી બહાર કાઢી, તેમાં અઢેકા ચમચો સફરજનની મેળવણી ભરવી.

બદામને બાંધી, છોલી તેની સ્લાઇસ કરવી. તેને ભઠ્ઠીમાં મુકી કરી તેનો ભૂકો કરવો. ત્રણ ઇંડાની સફેદી વધી છે, તેને એક બોલમાં નાખી એગપ્લીટરે ચઢાવતાં જઈ, બે ઔસ ખાંડ વધી છે, તેમાંથી થોડી થોડી અંદર નાખતાં જવું. એમ ખાંડ પુરી થાય ત્યાં સુધી નાખતાં જઈ સફેદી કઠણ ચઢાવવી. પછી તેમાં બદામનો ભૂકો મીક્સ કરવો. પછી એ સફેદી એક કાગળના પડામાં ભરી પડાની અણી નીચેથી કાપવી. ફેકપર પડાથી તાર્તલેસની માફક પહેલાં ઉભી અને પછી આડી લીટીઓ કરી જવી.

Cream Cake.

૪ ઇંડાં	૪ ઔસ માખણ	૧૦ ચમચી સોડા બાઈ
૧ રતલ ખાંડ	૧ ચમચી ક્રીમ ઓફ કાર્થ	
૧૦ રતલ ક્રીમ	તાર્તર	૧ ચમચી વેનીલા
૧૦ ઔસ મેડો

ઇંડાની દાળ ને સફેદી જુદી કરવી. સફેદીને ખુબ ચઢાવવી. મેડામ ક્રીમ ઓફ તાર્તર ને સોડા બાઈ કાર્થ ભેળવો.

એક બોલમાં ઇંડાની દાળ, માખણમાંથી એક ચમચી રાખી બાકીનું માખણ, તથા ખાંડ નાખી લાકડાના ચમચાએ મીક્સ કરવું. ઘટ જેવું મેળવણી થાય કે તેમાં અર્ધો ભાગ ક્રીમ નાખી મીક્સ કરવું. પછી વધેલું ક્રીમ નાખી મીક્સ કરવું. તે મેળવણીમાં મીક્સ કીધેલા મેડામાંથી અર્ધ

ભાગ મેડો નાખી અળગા હાથે લાકડાના ચમચાએ મીકસ કરવું. પછી અર્ધો ભાગ ચઢાવેલી સફેદી ભેળી મીકસ કરવું. એવી રીતે આકીનો મેડો તથા સફેદી મીકસ કરવી. પછી તેમાં વેનીલા નાખવો. કેકના મોલ્ડને આકી રાખેલું ચમચી માખણ લગાડવું. પછી તે મોલ્ડમાં એક કાગળ ગોળ ફરતું મુકવું. (કાગળ કેકના મોલ્ડની કિનારીથી પણ ઉચ્ચ હોવું જોઈએ) તેમાં મેળવણી નાખી ભટ્ટીમાં મુકવું. આઉન રંગનું થાય ને બહાર કાઢવું.

Fan Cake.

કેક માટે:—

૧૦ ઔસ માખણ	૪ ઔસ કેનડીડ પીલ	૩ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૮ „ ખાંડ	૩ ફીસ્ટલાઇઝ ચેરીઝ	૨ ચમચી વેનીલા
૬ ઇંડાં	૯ ઔસ મેડો	...

કવરીંગ માટે:—

૧ રતલ ખાંડ	૧ ઔસ માખણ	૨ ૩ ટીપાં કેચીનલ
૧૦ ઔસ બદામ	૨ ચમચા ગુલાબ	...

આઈસીંગ માટે:—

૪ ઔસ આઈસીંગ શુગર	થોડા સીલ્વર બોલ્સ
૧ ઇંડાંની સફેદી	(શણગાર માટે)

કેનડીડ પીલ અને ચેરીઝનાં ઝીણા ટુકડા કરવા. મેડામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. ઇંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડી, સફેદીને ખુબ ચઢાવવી.

કેક માટે એક બોલમાં, ચમચી માખણ રાખી આકીનું માખણ ને ખાંડ મીકસ કરવી. પછી તેમાં ઇંડાંની દાળ નાખી પાછું મીકસ કરવું. પછી તેમાં કેનડીડ પીલ તથા ચેરીઝના કાપેલા ઝીણા ટુકડા તથા વેનીલા નાખવો, તેને લાકડાના ચમચાએ મીકસ કરતાં જવું, ને તેમાં થોડો થોડો બેકીંગ પાઉડર ભેળવો મેડો નાખતાં જવો. ચઢાવેલી સફેદીમાંથી થોડી નાખી ફરી મીકસ કરવું. પછી આકીનો ભેળવો મેડો ને સફેદી નાખી અળગા હાથે મીકસ કરવું. એક ખુમચાને માખણ લગાડી તેમાં આ મેળવણી નાખી ફેવી, ને ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવું. આઉન રંગનું થાય ને બહાર કાઢવું.

કવરીંગ માટે—ખાંડમાં અધું કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. સાધારણ ચીકટ શીજો થાય ને ઉતારવું.

બદામને બારી, છોલીને ગુલાબમાં પીસવી. ગરમ શીળામાં પીસેલી બદામ નાખી તેને ચમચે ચમચે મીક્સ કરવી. પછી માર્બલની ટેબલ પર બહાર કાઢી, જ્યાં સુધી સુકું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી માખણનો હાથ લઈ તે વડે મસળવું, ને તેના બે સરખા ભાગ કરવા. એક ભાગ સફેદજ રાખવો, ને બીજા ભાગમાં કોચીનલના ટીપાં નાખી ગુલાબી રંગ કરવો, ને પાછું તેને મસળવું, ને રોટલી માફક વણી કાઢવું. રોટલી આશરે ૦૮ ઈંચ જેટલી જાડી રાખવી. તેમાંથી ૭ પાંદડાં જેવાં ઘાટના ટુકડા કાપી કાઢવા. કેકને પાંખા જેવા આકારે કાપી કાઢવું, ને તેની ઉપર જંમ લગાડવી. પછી ગોળાઘવાળા ભાગ ઉપર કિનારીએ, ક્વરીંગ માટે બદામની સફેદ આઇસીંગ બનાવી છે, તે થોડી લગાડવી, ને ઉપરના ગોળાઘના ભાગ પર સાત પાંદડાં ગોઠવી દેવાં. વચમાં હાથાની ઉપર બાકીની સફેદ આઇસીંગ પાથરી દેવી, અને હાથાની આબુઆબુ ગુલાબી આઇસીંગ, જે પાંદડાં કાપતાં આબુ-આબુથી વધી હોય તે કિનારીએ મુકી દેવી.

આઇસીંગ માટે આઇસીંગ શુગરમાં એક ઈંચની સફેદી ભેળી મીક્સ કરવી. એક કાગળનો પડો બનાવી તેમાં એ ભેળવણી ભરવી, ને નીચેથી પડાની અણી જરા કાપી કાઢવી. તે પડાને કેકની ઉપર પકડી, ઉપરથી દાખતાં જઈ તે ભેળવણીની એક લાઇન પાંદડાંની કિનારીથી નીચે સુધી લઈ જવી. તેની ઉપર ફરતા થોડા સીલ્વર બોલ્ડસ મુકવા.

Indian Corn Cake.

કેક માટે—

૩ ઈંચ	૨ ઑસ મેડો	૧ ચમચી વેનીલા
૨ ઑસ માખણ	૨ „ ખાંડ	૨ ચમચા એપ્રીકાટ જંમ

માર્બલેન માટે—

૧૧૧ રતલ લોક શુગર	૪ ઈંચની સફેદી	૮-૧૦ ટીપાં ગ્રીનકલર
૧ રતલ બદામ	થોડો ગુલાબ	૨ ચમચા દૂધ

કેક માટે—ઈંચની દાળ ને સફેદી જાડી કરવી. એક બોલમાં ઈંચની સફેદી નાખી એગબીટરે ખુબ ચઢાવવી. પછી તેમાં ખાંડ નાખતાં જઈ મીક્સ કરી ચઢાવતાં જવું. ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી ચઢાવવી. તેમાં ઈંચની દાળ તથા વેનીલા નાખી પાછું ચઢાવવું. પછી અળગે હાથે મેડો નાખી મીક્સ કરવો. છેલ્લે બે ઑસ માખણ તાવી તે નાખી મીક્સ કરવું. એક થાળીને જરા માખણ લગાડી તેમાં ભેળવણી નાખી દેવી. તેને લટ્ટીમાં મુકી બાઉન

રંગતું થાય ને બહાર કાઢવું. ઠંડુ થાય ને તે પર જૉમ ચોપડવી. એક તરફથી સહેજ પાતળી ચીપ કાપી આડકતરું મકાઈ બુઠાના આકારે વીંટાળી દેવું, અને બાઉન પેપરમાં રોલ કરી દેવું.

માર્જીપેન માટે—બદામને બાફી, છોલી તેને મશીનમાં પીસવી. તેમાં બે ચમચા ગુલાબ મીક્સ કરી પાટાપર પાછી પીસી કાઢવી. લોફ શુગરમાં બે કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી ત્રણ તારી શીજો કરવો. તેમાં પીસેલી બદામ નાખી, ઘટ થાય કે ચુલેથી બાબુ કરી તેમાં બે ઈંડાની સફેદી નાખી પાછું ઘટ થવા ચુલે મુકવું. તપેલીની કિનારીથી છુટું પડેલું લાગે ને ઉતારવું ને ટેબલ પર નાખવું. તેને છરી છરીથી દાબી ઠંડુ કરવું. હાથ પર થોડું માખણ લગાડી તેને ખુબ મસળી નરમ કરવું. વવરું લાગે તો ઈંડાની સફેદીનો હાથ લઈ મસળવું. પછી તેના બે ભાગ કરવા. તેમાંના એક ભાગમાં ગ્રીનકલર નાખી મીક્સ કરવું. બીજા સફેદ ભાગમાંથી બે ભાગ કરવા. તેમાંના એક ભાગમાંથી મકાઈના થોડા નાના, ને થોડા મોટા દાણા બનાવવા. બીજા સફેદ ભાગ માર્જીપેનનો વધ્યો છે તે પેલા કેકના રોલને બાઉન પેપરમાંથી કાઢી, તે પર ગોળ ફરતો વીંટાળી દેવો, અને સફેદી વધી છે, તેનો હાથ લગાડી વળગાવી દેવું. હાથે દાબી સફાઈદાર મકાઈ બુઠાનો ઘાટ કરી દેવો, એટલે આગળથી અણીવાળો અને પાછળથી પહોળો આકાર કરવો. આબુઆબુનું વધેલું હોય તેનો માર્જીપેનનો મકાઈનો દાડો બનાવવો. તેને પછવાડેના પહોળા ભાગમાં સફેદીનો હાથ લગાડી ખોસી દેવો. ગ્રીન માર્જીપેનના ચાર ભાગ કરવા. એક ભાગ લઈ તેને વણી તેનું એક મોડું પાંદડું કાપી, તે પર છરીથી અળગે હાથે પાંદડાંની નેસ કરી જવી.

એક જાડા કાર્ડબોર્ડ યા લાકડાંના બોર્ડ ઉપર એ પાંદડું મુકી દેવું, તે પર સફેદીનો હાથ લગાડી તેની ઉપર પેલો મકાઈ મુકી દેવો. દાંડા આગળથી ઉપર જરા વાળી દેવું. મકાઈ પર સફેદીનો હાથ લગાડી હારબંધ દાણા ગોઠવી જવા. પહોળી બાબુએ મોટા દાણા ગોઠવવા, ને સાંકડી બાબુએ નાના દાણા ગોઠવવા. દાણા વળગાવતી વખતે ઈંડાની સફેદીનો હાથ લગાડવો, કે જેથી માર્જીપેનના દાણા મકાઈપર વળગે. બાકી રહેલી ગ્રીન કલરની માર્જીપેનથી મકાઈના પાંદડાં બનાવવાં. એક પાંદડું બનાવી તેને સફેદીનો હાથ લગાડી એક બાબુથી મકાઈ બુઠો સહેજ ઉંચકી, પેલું પાંદડું જરા અંદર ખોસી દેવું. બાકીનો પાંદડાંનો ભાગ ઉપર વળગાવવો. અણી આગળથી પાંદડું જરા વાળવું, એટલે મકાઈના દાણા દેખાશે. એજ રીતે બીજું પાંદડું બનાવી તે બીજી બાબુએથી મકાઈ ઉંચકી અંદરથી જરા ખોસી, બાકીનો ભાગ ઉપર વળગાવી દેવો. અણી આગળથી સહેજ ભાગ વળેલો રાખવો.

ત્રીભુજ પાંદડું કરી મથાળાંનો ઉપરનો ભાગ ઢંકાય તેવી રીતે મુકવું, ને વળગાવી દેવું. તેનો અર્ધો ભાગ એક બાજુએ વાળવો. બીજાં બે નાનાં પાંદડાં બનાવી દાંડા આગળ વળાવી દેવાં, કે જેથી આખો મકાષ્ણુઠો સફાઈદાર લાગે.

(આ કેક બનાવવાની રીત લંબાણ છે, પણ બનાવ્યા પછી તે ખરેખર મકાષ્ણુઠો જેવું સુંદર લાગે છે.)

Persian Cake.

૬ ઇંડાં	૧૧ બાટલી તાડી	૧ ઐસ માખણ
૧૧૧ રતલ ખાંડ	૧૧ રતલ રવો	૧ ચમચી છુંદેલું
૧ રતલ ઘી	૩ ઐસ ઘઉંનો આટો	એલચી જ્યક્ષ
૧ શેર દૂધ	૧ શેર બદામ	૧૧ ચમચી કેરવેસીડ
૧૧ નાળિયેર	નવટાંક, કરંટ દરાખ	૧ ચમચો વેનીલા

નાળિયેરને ખમણી તેમાં કકડતું પાણી નાખી એક કપ ઘટ દૂધ કાઢવું. બદામને બાફી છોલી, દસ બાર બદામની સ્લાઇસ કરવી, ને બાકીની બદામ મશીનમાં પીસવી. કરંટ દરાખને ચુંટી, ઘોષ, થોડા આટામાં ખરમોટી કાઢવી.

બે ઇંડાંની દાળ બાજુ રહેવા દઈ, બાકીના આખાં ૪ ઇંડાંને એક બોલમાં નાખી ખાંડ સાથે ખૂબ ચઢાવવાં. ખાંડ પીગળે કે ઘી નાખી ખૂબ ચઢાવવું. પછી તેમાં રવો ને ઘઉંનો આટો નાખવો, અવારનવાર બંને જાતના દૂધ તથા તાડી નાખી ઘટ જેવી મેળવણી કરવી. પછી તેમાં છુંદેલી બદામ, દરાખ, છુંદેલું એલચી જ્યક્ષ, કેરવેસીડ ને વેનીલા નાખવો.

એક કલાઈ ભરેલા ઊંડાં વાસણમાં એ મેળવણી નાખી, ચુલા આગળ બે કલાક ખમીર ચઢવા રહેવા દેવું. પછી એક લંગડી યા ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું. ભુંજાય કે બહાર કાઢી તે પર બે ઇંડાંની દાળ ચઢાવી તે લગાડવી. ઉપર બદામની સ્લાઇસ ભભરાવી પાછું ભટ્ટીમાં મુકવું, ને બ્રાઉન રંગનું ભુંજાય ને બહાર કાઢવું.

Pineapple Cake.

કેક માટે :—

૬ ઐસ માખણ	૫ ઇંડાં	૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૬ „ ખાંડ	૬ ઐસ મેડો	...

માર્જીપેન માટે:—

૬ ઑસ બદામ

૧ ઇંકું

૮ ,, આઇસીંગ શુગર

થોડો ગુલાબ

આઇસીંગ માટે:—

૧ પૌંડ આઇસીંગ શુગર

૨ ઑસ ચોકલેટ

૨-૩ ટીપાં ઓરેન્જ

૧ કે ૨) ઇંડાંની સફેદી

૦૧ રતલ એનજેલીકા

કલર

૧ લીંબુનો રસ

...

...

એક બોલમાં માખણ ને ખાંડ મીક્સ કરવી. તેમાં ૪ ઇંડાંની દાળ નાખવી. પછી સફેદી ચઢાવીને તે તથા મેડામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળી તે નાખવો.

એક લાંબો ઉભા ઘાટનો પતરાંનો દાખડો લેવો. તે દાખડામાં કાગળ મુકી તેમાં કેકની મેળવણી નાખી ભુંજવું.

માર્જીપેન માટે—બદામ બાફવી. મશીનમાં પીસીને તેને પાટા ઉપર ગુલાબમાં પાછી પીસવી. તે બદામમાં ૬ ઑસ આઇસીંગ શુગર ચાળીને ભેળવી, ને એક આખું ઇંકું લાંગી હાથે મસળવું, જેમ કરતાં નરમ થશે, તેથી બાકીની બે ઑસ આઇસીંગ શુગર છુંદીને થોડી થોડી ભેળવી, ને નરમ આટા જેવી રાખવી, તેને વણીને ગોળ રોટલા જેવી કરવી.

કેક ભુંજાય ને તેનું કાગળ કાઢી નાખવું, ને કેકને તબ્બાં આગળથી સહેજ કાપવું, જેથી બરાબર ઉભું રહે. પછી વધેલું એક ઇંકું લાંગી તેની સફેદી (ચઢાવ્યા વગરની) કેકની આસપાસ ઉપરથી નીચે બધી ફરતી લગાડવી. (સફેદી બધી ખપશે નહિ) પછી તે પર બદામનો રોટલો ઉપરથી નીચે સુધી ઢાંકી દેવો. હાથ આઇસીંગ શુગરમાં ઓળતાં જઇ બદામપર દાખતાં જવું, જેથી હાથ વળગશે નહિ.

આઇસીંગ માટે—એક ઇંડાંની સફેદી ને એક પૌંડ આઇસીંગ શુગર મીક્સ કરવી. પછી તેમાં લીંબુની બે ચીર નીચોવવી. તેમાં ઓરેન્જ કલરના ૨-૩ ટીપાં નાખવાં. કાગળનો પડો બનાવી, તેની અણી જરા કાપવી, ને મેળવણી તેમાં ભરવી. તેમાં નક્સીની તરાંહની ઓળી પોષ કેક ઉપર તેનાં ગોળ ટીપકાં મુકવાં. તે ટીપકાં આડકત્રી હારમાં ગોઠવવાં. ચોકલેટમાં એક ચમચો પાણી ચુલે પીગળાવી, ને પીછાંથી વચમાં વચમાં ચોકલેટની, અતેનાસની માફક આંખ મુકી જવી. ઉપર અનજેલીકાનાં પાંદડાં કરી ગોઠવવાં.

Prize Cake.

૧૧ રતલ માખણ	૪ ચમચા ચવચવનું	૧૨ ઔસ મેડો
૧ રતલ ખાંડ	સીરપ	૮ „ રવો
૧૫ ઇંડાં	૩ ચમચા ખાંડ (કેરેમલ	૨ ચમચી માખણ
૪ ઔસ ચેરીઝ	કલર માટે)	મોલ્ડમાં લગાડવા
૮ „ બદામ	૩ ચમચી વેનીલા	---
૧ રતલ ચવચવ	૧ ચમચી મીઠું	---

(આ મેળવણીમાંથી બે મોટાં કેક થશે.)

બદામને બાફી, છોલીને મરીનમાં પીસવી. ચેરીઝને ઝીણું કાપવાં. ચવચવને પણ ઝીણું કાપવું. ઇંડાંની દાળ ને સફેદી જુદી કરી સફેદીને એગ્ગ્વીટરે કઠણ ચઢાવવી. મેડામાં રવો ને બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. કેરેમલ કલર માટે ૩ ચમચા ખાંડને એક વાસણમાં ચુલે મુકી પીગળાવવી. ખાંડ પીગળે ને બ્રાઉન રંગની થાય કે તેમાં બે ચમચા પાણી નાખી, ઘણા કકડા પડે કે ઉતારવી.

એક બોલમાં માખણ ને ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાએ ખુબ ઘુંટવું, ને તેમાં અડધી ઇંડાંની દાળ નાખતાં જઈ મીક્સ કરતાં જવું. પછી તેમાં પીસેલી બદામ, કાપેલાં ચેરીઝ ને ચવચવ તથા ચવચવનું સીરપ નાખી મીક્સ કરવું. તેમાં અર્ધો ભાગ મેડો ને અર્ધો ભાગ સફેદી નાખી મીક્સ કરવું. પાછો અર્ધો ભાગ મેડો ને અર્ધો ભાગ સફેદી નાખી મીક્સ કરવું. છેલ્લાં વેનીલા ને કેરેમલ કલર નાખવો. એક મોલ્ડને એક ચમચી માખણ લગાડી તેમાંથી અર્ધી મેળવણી તેમાં નાખવી. બીજાં મોલ્ડને બાકીનું માખણ લગાડી વધેલી અર્ધી મેળવણી નાખવી. બંને મોલ્ડ ભટ્ટીમાં મુકી કેક બ્રાઉન રંગના ભુંજવાં.

Ribbon Cake.

કેક માટે:—

૬ ઇંડાં	૬ ઔસ મેડો	૦૧૧ દીન એપ્રીકાટ
૬ ઔસ ખાંડ	૨ ચમચી બેકીંગ પાઉડર	જૉમ
૬ „ માખણ	૨ ચમચી વેનીલા	---

આધર્સીંગ માટે:—

૪ ઔસ આધર્સીંગ શુગર	૦૧૧ ઔસ માખણ
૧ ઇંડાંની સફેદી	૧ લીંબુ

રીબન માટે:—

૬ ઔસ બદામ ૧૫૫ કપ પાણી ૧ ટીપું ગ્રીન કલર
૧ રતલ ખાંડ ૧ ટીપું કોચીનલ ...

કેકને માટે ઇંડાની દાળ ને સફેદી જીદી પાડવી. એક બોલમાં ૬ ઇંડાની સફેદી નાખી તેને એગબીટરે ખુબ ચઢાવવી. તેમાં ખાંડ નાખી ખુબ મીકસ કરવું. પછી વેનીલા નાખી મીકસ કરવું. અકેકી ઇંડાની દાળ નાખતાં જઈ એગબીટરે ચઢાવતાં જવું. મેડામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. પછી થોડો થોડો મેડો નાખી એગબીટરે મીકસ કરતાં જવું. એવી રીતે બધો મેડો પુરો કરવો. માખણને પીગળાવી તેને પણ અંદર નાખી મીકસ કરવું. આઉન પેપરને માખણ લગાડવું. એક કેકના મોલ્ડમાં નીચે તેમજ આજુ બાજુ આઉન પેપર ગોઠવી તેમાં એ મેળવણી નાખવી. લઢીમાં એ મોલ્ડ મુકી કેક ભુજવા મુકવું. આઉન કલર થાય કે કાઢી હંડુ થાય ને મોલ્ડમાંથી બહાર કાઢવું.

રીબન માટે—એક તપેલીમાં ખાંડ નાખી અંદર ૧૫૫ કપ પાણી નાખી, ચુલે મુકી ત્રણથી ચાર તારનો ટાઇટ શીજો કરવો. બદામને બારી, છોલી, તેને મશીનમાં પીસવી. એ પીસેલી બદામ શીજામાં ભેળી ચુલાપરથી ઉતારવી. એ મેળવણી માર્બલની ટેબલ પર કાઢી લાકડાંના ચમચાએ ફેરવી હંડી કરવી. હંડી થશે કે મુકી થશે. તેનો એક ગોળો કરી તેના ત્રણ ભાગ કરવા. એક ભાગ સફેદ રહેવા દેવો. બીજા ભાગમાં કોચીનલ મીકસ કરવું. ત્રીજા ભાગમાં ગ્રીન કલર મીકસ કરવો. એ ત્રણે ભાગના જીદા જીદા ૦, ૦ ઈંચ જડા રોટલા વણી, તેમાંથી આસરે પોણા ઈંચ જેટલી પટીઓ કાપી કાઢવી.

આઇસીંગ માટે—એક બોલમાં આઇસીંગ શુગર નાખી, તેમાં સફેદી ને માખણ નાખી મીકસ કરવું. પછી લીંબુનો રસ મીકસ કરવો.

કેકને વચ્ચેથી કાપી કાઢવું. નીચલા કાપેલા ભાગ ઉપર જૅમ લગાડવી. તે પર બદામની ત્રણ રંગની પટીઓ અકેક પછી પાસે પાસે મુકી જવી. ઉપરના પડના કપાએલા ભાગપર પણ જૅમ લગાડી એ અધુરું પડ ઢાંકી દેવું, એટલે પાછું કેક થઇ જશે. કેકના મથાળાં પર તેમજ ગોળ ફરતી બાજુએ આઇસીંગ લગાડી જવી, અને તેની ઉપર પણ બદામની ત્રણ રંગની પટીઓ અકેક પછી પાસે પાસે ગોઠવવી.

Snow Cake.

૧ રતલ એરોશ્ટ ૬ ઔસ ખાંડ ૨-૩ ટીપાં લેમન
૦૫ રતલ માખણ ૭ ઇંડાની સફેદી એસન્સ

એક ચમચી માખણ રહેવા દઇ, બાકીના માખણ ને ખાંડને એક બોલમાં નાખી લાકડાંના ચમચાથી ખુબ મીક્સ કરવું. પછી તેમાં લેમન એસન્સ નાખવું. ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ચઢાવવી, પછી માખણ ને ખાંડની મેળવણીમાં થોડી સફેદી નાખી ચમચાથી મીક્સ કરવું. પછી થોડો ઍરોસ્ટ નાખી મીક્સ કરવું. એમ સફેદી ને ઍરોસ્ટ પુરો થાય ત્યાં સુધી અવાર નવાર નાખી ચમચાથી મીક્સ કર્યા કરવું. કેકનાં એક મોદડને ચમચી માખણ લગાડી, તેમાં એ મેળવણી નાખી ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવું. કેક ભુંજાય ને બહાર કાઢવું.

Almond Macaroon.

૦૧૧ રતલ બદામ ૫ ઇંડાંની સફેદી ૧ ચમચી લીંબુનો રસ
૦૧૧ રતલ છુંદેલી ખાંડ ૨ ચમચી વેનીલા ૧ ચમચી માખણ

બદામને બારી, છોલી, ને કોરડી કરીને મશીનમાં બારીક પીસવી. તેને ભટ્ટીમાં સુકી કરી બહાર કાઢી ઠંડી કરવી. પછી તેમાં છુંદેલી ખાંડ, વેનીલા ને લીંબુનો રસ ભેળી હાથે મીક્સ કરવું. ઇંડાંની સફેદીને એક બોલમાં નાખી કઠણ ચઢાવી તેને બદામની મેળવણી સાથે અળગા હાથે મીક્સ કરવી. એક કાગળપર ચમચી માખણ લગાડી તે ખુમચામાં મુકી તે પર એ મેળવણીમાંથી અકેકો ચમચો મુકવો, ને ભટ્ટીમાં મુકી બાઉન રંગનાં ભુંજ કાઢવાં. ઠંડાં પડે ને કાગળ પરથી ઉપાડી લેવાં.

Coconut Macaroon.

૯ ઇંડાંની સફેદી ૦૧૧ રતલ (ખમણેલું કોપર)
૧૨ ઍસ ખાંડ ૨ મોટા ચમચા ખાંડનો બારીક ભૂકો

ઇંડાંની સફેદીને ખુબ ચઢાવવી, પછી તેમાં થોડી ખાંડ નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું. તેમાં કોપર નાખી અળગા હાથે ચમચાથી મીક્સ કરવું. એક ખુમચામાં બાઉન પેપર મુકી તે પર એક ચમચો ખાંડનો ભૂકો ભભરાવવો. પેલી મેળવણીમાંથી અકેકો ચમચી ભરી મેળવણી બાઉન પેપરપર મુકી, ધીમી ભટ્ટીમાં ભુંજવાં મુકવાં. મેકેરન બાઉન થાય કે બહાર કાઢવાં. એવી રીતે બીજો ખુમચો પણ તૈયાર કરી ભટ્ટીમાં મુકી બધાં મેકેરન ભુંજ કાઢવાં.

Arrowroot Biscuits.

૦૧૧ રતલ માખણ	૦૧૧ રતલ મેડો	૬ ઔસ ખાંડ
૩ ઈંડાં	૬ ઔસ ઍરોરટ	૧ ચમચી વેનીલા

ઈંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી કરવી. પછી એક બોલમાં સફેદી નાખી એગબીટરે ખૂબ ચઢાવવી.

એક બોલમાં માખણ (એ ચમચી રહેવા દેવું) ને ખાંડ નાખી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી ખૂબ મીકસ કરવું. તેમાં ઈંડાંની દાળ, વેનીલા ઍરોરટ ને મેડો એ દરેક ચીજ અંકેક પછી નાખતાં જઈ મીકસ કરતાં જવું. છેલ્લે ઈંડાંની સફેદી નાખી મીકસ કરવું. એક ખુમચાને એક ચમચી માખણ લગાડી, તેમાં એ મેળવણીમાંથી અંકેક ચમચી મેળવણી ખુમચામાં મુકી જવી. છરીથી એ મેળવણીની ઉપરની સપાટી સીવી કરી ખુમચો ભટ્ટીમાં મુકવો. બીજો ખુમચો એવીજ રીતે તૈયાર કરવો. બીસ્કીટસ ભુંજાય ને ખુમચો બહાર કાઢવો. બીસ્કીટસ ઠંડી પડે ને ખુમચામાંથી કાઢવી.

Dessert Biscuits.

૨ ઔસ બદામ	૨ ચમચી બેકીંગ	૧ ચમચી માખણ
૪ „ માખણ	પાઉડર	(જુદું)
૧ „ કેસ્ટર શુગર	૮ ઔસ મેડો	૨ ચમચા મેડો સાટા
૧ ઈંડાંની દાળ	૧ ચમચી મીઠું	માટે

બદામને બાફી, છોલીને બારીક કાપવી. એક બોલમાં માખણ, કેસ્ટર શુગર ને ઈંડાંની દાળ નાખી મીકસ કરવું. પછી તે મેળવણીને ટેબલપર નાખી તેમાં મેડો, બેકીંગ પાઉડર ને મીઠું નાખી હાથે આટો મસળવો. ટેબલપર થોડો મેડો ભભરાવી તે પર આટાની મેળવણી વેલણે વણી કાઢવી. કાપેલી બદામ એ વણેલા આટાપર નાખી વેલણુનો હાથ આટા ઉપર ફેરવી જવો. તેમાંથી આશરે પોણો ઈંચ પહોળા ને દોઢ ઈંચ લાંબા ટુકડા કાપી જવા. એક ખુમચાને ચમચી માખણ લગાડી તેમાં એ બીસ્કીટસ મુકી ખુમચાને ભટ્ટીમાં મુકી બીસ્કીટસ બ્રાઉન રંગની ભુંજાય ને ભટ્ટીમાંથી બહાર કાઢવી.

Lady Wine Biscuits.

૬ ઔસ માખણ	૬ ઔસ મેડો	૨ ચમચી વેનીલા
૪ „ ખાંડ	૪ ઈંડાં	૧ ચમચી માખણ જુદું

એક બોલમાં માખણ ને ખાંડ નાખી લાકડાના ચમચાએ મીક્સ કરવું. પછી તેમાં બે ચમચા મેડો નાખી મીક્સ કરવું, પાછો બે ચમચા મેડો ને એક આખું ઈંડું નાખી પાછું મીક્સ કરવું. એમ ઈંડાં ને મેડો પુરો થાય ત્યાં સુધી નાખી મીક્સ કર્યા કરવું. છેલ્લે બે ચમચી વેનીલા નાખવો.

ખુમચાને એક ચમચી માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણીમાંથી અડેકી ચમચી મેળવણી લઈ ખુમચામાં નાખવી. તેને ચમચી વડે ઉપરની સપાટી પાંથરીને સરખી કરી ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવી. ખીરકીટસ ભુંજાય ને બહાર કાઢવી.

Royal Biscuits.

૧૨ ઔસ મેડો	૬ ઈંડાં	૨ ચમચી વેનીલા
૬ „ માખણ	૩ ચમચી બેકીંગ	૧ ટીન એપ્રીકાટ જૅમ
૫ „ ખાંડ	પાઉડર	થોડાં ચૅરીઝ ને અખરોટ
૪ „ બદામ	૦૧૧ કપ દૂધ	...

આઇસીંગ માટે:—

૮ ઔસ આઇસીંગ શુગર	૧ ઈંડાંની સફેદી
૧ „ માખણ	૧ ચમચી વેનીલા

ઈંડાંની દાળ અને સફેદી જુદી પાડવી. મેડામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળી ચાળવો. બદામ બારી તેને મશીનમાં પીસવી. સફેદીને બોલમાં નાખી એગ-બીટરે કઠણ ચઢાવવી.

માખણમાંથી એક ચમચી માખણ રહેવા દઈ બાકીનું માખણ ને ખાંડ એક બોલમાં નાખવું. ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી લાકડાના ચમચાએ મીક્સ કરવું. તેમાં ઈંડાંની દાળ નાખી પાછું મીક્સ કરવું. મેડામાંથી અર્ધો મેડો નાખી મીક્સ કરવો. પછી અર્ધો લાગ દૂધ ને અર્ધો લાગ ચઢાવેલી સફેદી નાખી અળગે હાથે મીક્સ કરવું. પાછો બાકીનો મેડો, બાકીનું દૂધ ને બાકીની સફેદી અડેક પછી નાખી મીક્સ કરતાં જવું, ને પછી પીસેલી બદામ ને વેનીલા અંદર ભેળવો. બે ગોળ ત્રેને એક ચમચી માખણ લગાડવું. તે દરેકમાં અર્ધો મેળવણી નાખવી. તેને ભટ્ટીમાં મુકી બેઠે મેળવણી ભુંજાય કે બહાર કાઢી ઠંડુ થવા દેવું. પછી તેને વચ્ચેથી આડું ચીરી એક પડપર અર્ધું ટીન એપ્રીકાટ જૅમ લગાડવી, ને કાપેલું પડ ઢાંકી દેવું. એમ બીજું કેક પણ તૈયાર કરવું.

આઇસીંગ માટે—એક બોલમાં આઇસીંગ શુગર, માખણ ને ઈંડાંની

સફેદી તથા વેનીલા નાખી મીકસ કરવું. જૅમ લગાડેલા બેઉ કેકના ઉપરના પડ પર એ આઇસીંગ સફાઇથી લગાડવી. પછી એક કેકના આશરે પંદર ભાગ કાપવા. દરેક ભાગપર આળુઆળુ અખરોટના ટુકડા ને વચ્ચે એક ચેરી, અથવા અધુનું કાપેલું ચેરી મુકવું. એવી રીતે બીજાં કેકમાંથી પણ બીસ્કીટસ તૈયાર કરવી.

Russian Biscuits.

૪ ઔસ મેડો	૦૧ ચમચી મીઠું	૧ નાતું ટીન સારડીન
૨ „ માખણ	૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ઔસ માખણ બુદું
૨ „ ચીઝ	૧ ઇંડાંની દાળ	સારડીન માટે

ચીઝને ખમણવું. એક બોલમાં મેડો, એક ચમચી માખણ રહેવા દઇ બાકીનું માખણ, મીઠું, મરચાંની ભૂકી, ચીઝનો ભૂકો અને એક ઇંડાંની દાળ નાખી એ સધળાને મીકસ કરવું. પછી બોલમાંથી બહાર કાઢી માર્બલની ટેબલ પર એ મેળવણી નાખી બરાબર મસળવું. જો આટો કઠણ હોય તો જરા દૂધ નાખી મસળી સહેજ નરમ કરવો. તેને જાડી રોટલી જેવો વણવો, અને તેમાંથી જરી વડે એ ઇંચિ લાંબી ને આશરે એક ઇંચિ પહોળી પટીઓ બીસ્કીટ માટે કાપી કાઢવી.

એક ખુમચાને માખણ લગાડી તેમાં એ બધી બીસ્કીટસ મુકી કાંટાએ તે દરેક પર નાકાં પાડવાં. ભટ્ટીમાં એ ખુમચો મુકી બીસ્કીટસ બદામી રંગની ભુંજ કાઢવી.

સારડીનમાંથી કાંટા કાઢી તેને ખાવાના કાંટાથી બારીક ભૂકા કરવો, ને તેમાં એક ઔસ માખણ ભેળવું. એ મેળવણીમાં ગમે તો એક કે બે ટીપાં ક્રાચીનલ નાખી મીકસ કરવું. એ મેળવણીને એક પડમાં ભરી, પડની અણી નીચેથી કાપી કાઢવી. તેમાં આઇસીંગની લીટીવાળા બોલી ખોસી, પડને ઉપરથી દાબી, આખી બીસ્કીટ પર એ ડીઝાઇન પાડી જવી. એમ બધી બીસ્કીટસ તૈયાર કરવી.

પરચુરણ વાનીઓ.

કૉર્નફ્લૉરની બાસ્કેટ.

૦૧ રતલ કૉર્નફ્લૉર	થોડો રવો	૬ ઔસ ચવચવનો
૧ શેર દૂધ	ઘી તળવા માટે ખપ	શીળાનો મુરંબો, નહિ
૩ ઔસ ખાંડ	મુજબ	તો એક દીન કુટ
૧ „ માખણ	૦૧૧ દીન એપ્રીકાટ જૉમ	સલાડ યા ચેરીઝ
૨ ચમચી વેનીલા	૦૧ રતલ બદામ	એનજેલીકાની લાંબી પટી
૨ ઇંડાં

બદામને બાફી મશીનમાં પીસવી. કૉર્નફ્લૉરને એક મોટાં કપ દૂધમાં મીક્સ કરવો. બાકીના દૂધને ચુલે મુકી જરા ગરમ થાય કે તેમાં ખાંડ તથા માખણ નાખી દેવું. પછી તેમાં મીક્સ કીધેલો કૉર્નફ્લૉર તથા વેનીલા નાખી બરાબર મીક્સ કરવું. ધીમે ચુલે રાખી કઠણ થાયને ઉતારી બાસ્કેટના ઘાટના નાના મોહડમાં ભરી ઠંડુ પડવા દેવું. પછી બંધાય ને મોહડમાંથી કાઢી ઉપર થોડો થોડો રવો લભરાવવો. ઇંડાંની દાળ સફેદી મીક્સ કરી તે ઇંડાં બાસ્કેટપર નાનાં બ્રશથી લગાડવાં. એક કઢાઈમાં ઘી કકડાવી, તે કુબતાં ઘીમાં બાસ્કેટ બદામી રંગની તળી કાઢવી. ઠંડી પડે ને દરેક બાસ્કેટને વચ્ચેથી ગોળ કોતરી કાઢવી. એપ્રીકાટ જૉમને ચમચાથી મીક્સ કરી પાતળી કરવી, ને બ્રશ વડે બાસ્કેટની બહારની સાઇડ તથા ઉપરની કિનારી પર લગાડવી, ને તેની ઉપર બદામનો ભૂકો લભરાવવો. પછી બાસ્કેટના ખાડામાં અર્ધી ચમચી જૉમ મુકી જવી. ચવચવના મુરંબાને ઝીણા કાપી તે બાસ્કેટમાં ભરવો. એનજેલીકાની પાતળી પટી કાપી તેને બાસ્કેટના હેન્ડલ તરીકે ખોસી દેવી. ગમે તો ચવચવના મુરંબાને બદલે કુટ સલાડ યા ચેરીઝના ઝીણા ટુકડા કાપી તે બાસ્કેટમાં ભરવા.

પરશીઅન ફ્રીટસ.

૫ ઔસ મેડો	૧ ચમચી છુંદેલું એલચી	૧ ચમચો ઘી મેળવણી
૮ „ રવો	બચકળ	માટે
૧ રતલ ખાંડ	૦૧૧ ચમચી કેરવેસીડ	તળવાનું ઘી બુદું ખપ
૬ ઇંડાં	૧ બાટલી તાડી	મુજબ
૧ વાટી નાળિયેર	૦૧૧ કપ ગુલાબ	૧ ઔસ કરંટ
૧ ઔસ બદામ

ખાંડમાં એક કપ પાણી રેડી ચીકાસ પડતો શીજો થાય કે તેમાં બધો ગુલાબ નાખી ધીમી આંચે રહેવા દેવો.

બદામને બાફી, ઊલી મશીનમાં પીસી નાખવી. કરંટને ચુંટી, ઘોષ ને કોરડી કરવી.

મેડા તથા રવાને ચાળીને ભેળા દેવો. નાળિયેરને ખમણી તેમાં એક કપ ગરમ પાણી રેડી તેનું ઘટ દૂધ કાઢવું. એક તપેલીમાં ઇડાં ભાંજી ખુબ ડાહવવાં. પછી તેમાં એક ચમચો ઘી નાખી પાછું ખુબ મીકસ કરી પાતળું કરવું. પછી તેમાં ભેળેલો મેડા રવો થોડો થોડો નાખવો; અને અવારનવાર નાળિયેરનું દૂધ તથા થોડી થોડી તાડી નાખતાં જવી. મેળવણી પાન કેક જેટલી ઘટ કરવી; ને તેને ૦૧ કલાક સુધી ચમચાએ ચઢાવવી. તે તપેલીને ચુલા નજીક આશરે ત્રણ કલાક ખમીર ચઢવા માટે રહેવા દેવી. પછી ચઢી રહે ને તેમાં બદામ તથા એલચી બચકળ ને ફેરવેસીડ ભેળવી. પછી પોપટજીના પેણાના દરેક કુલ્યામાં ઘી રેડી કકડે ને તે દરેકમાં મેળવણી નાખવી. લાલ થાય ને ફેરવવાં, ફ્રીટર્સ ને ફેરવ્યા પછી તેમાં કાંટા ભોક્કી આંધરાં પાડવાં કે અંદરથી બરાબર ચડે. ફ્રીટર્સ થાય ને ખાંડના શીજાને ધીમી આંચપર રાખી તેમાં બોળી, થોડોવાર રાખી શીજો પીએ ને કાઢવાં.

પાંડિના કટલેટસ.

૧ પાંડિ (મોટું)	૦૧૧ ચમચી મરચાંની	૩ ઇંડાં
૦૧ શેર દૂધ	ભૂકી	પાંડિનો ફ્રેટ ખપ મુજબ
૧ ચમચી મરી	૧ ઔસ માખણ	ઘી તળવા સાડ ખપ
૧ ચમચી મીઠું	૬ „ ચીઝ	મુજબ

પાંડિના ગરના નાના નાના ટુકડા કરી દૂધમાં ભીંજવી મુકવા. પછી બધું દૂધ ચુસાઇ બચ કે મસળી કાઢવા. તેમાં મીઠું, મરચાંની ભૂકી, માખણ, ને ચીઝનો ભૂકો નાખી મીકસ કરવું. પછી તેને કટલેટસ માફક થાપી, પાંડિના ફ્રેટમાં લપેટવા, પછી ઇંડાંને ચઢાવી તેમાં બોળવા, ને ઘી કકડાવી બદામી રંગના તળી કાઢવા.

(આ કટલેટસ ગરમ ગરમજ ટોમેટો સૉસ સાથે ખાવા.)

ભરડેલા ઘઉંની પોરીડજ.

૦૧ ટીપરી ભરડેલા ઘઉં	૦૧ ચમચી છુંદેલું
૬ ઔસ ગોળ	એલચી બચકળ

૦૧ ચમચી છુંદેલાં મરી
(સફેદ), સુંઠ, તથા
પીપરીમુળનો ભૂકો

(બધું મળી ૦૧ ચમચી)
૦૧ શેર દૂધ

...

ભરડેલા ઘઉંને ચુંટી ધોવા, ને તેને દોઢ કપ પાણીમાં અર્ધો કલાક ભીંજવી રાખવા. પછી તેને પાણી સાથે ચુલે મુકવું. પાણી બળીને મેળવણી ઘટ થાય કે તેમાં ગોળ કાપી તે નાખવો, ને હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ્યા કરવું. પાંચેક મિનિટ રહી તેમાં દૂધ નાખવું, ને ફેરવ્યાજ કરી પોરીડજ જેવી મેળવણી થાય, કે ઉતારવી. તેમાં એલચી જાયફળ ને સુંઠ, પીપરીમુળ ને મરીનો છુંદેલો ભૂકો નાખી મીક્સ કરવો.

વિલાયતી કવેકર ઓટસ તથા ઓટમીલની પોરીડજ બનાવવામાં આવે છે, પણ તે મોંઘી પડે છે, તે કરતાં ઉપલી પોરીડજ સસ્તી પડે છે, જે બાળકોને માટે ઘણો પુષ્ટિકારક ખોરાક છે.

મસાલાનાં કાળુ.

૪ ઔસ કાળુ
૧ ,, ઘી

૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૦૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ

એક કઠાઇ ચા ક્રાઇંગ પેનમાં ઘી નાખી ચુલે મુકવું. ઘી કકડે કે તેમાં કાળુ તળાવા દેવાં. પછી ઘીમાંથી બહાર કાઢી, તે પર મીઠું ને મરચાંની ભૂકી ભભરાવી મીક્સ કરવું. ઠંડાં પડે ને ઉપયોગમાં લેવાં.

મેકરોની બોલ્સ.

૪ ઔસ મેકરોની
૩ ,, ચીઝ
૨ ,, માખણ
૨ નાના ચમચા મેડો
૨ ચમચી મીઠું

૧ ચમચી મરી
૧ ચમચી મરચાંની
ભૂકી
૧ લીંબુનો રસ
૦૧ શેર દૂધ

૨ ઈંડાં
પાંઉનો ફ્રેટ ખપ મુજબ
ઘી તળવા સાર ખપ
મુજબ
...

મેકરોનીના ઘણા ઝીણા ટુકડા કરી કુખે તેટલાં પાણીમાં એક ચમચી મીઠું નાખી ચુલે બાફવા મુકવી. પછી તે બફાય ને તેનું પાણી કાઢી નાખવું. ચીઝને ખમણવું.

એક તપેલીમાં માખણ નાખી, પીગળે કે તેમાં મેડો નાખવો. સહેજ ભુંજાય કે ફેરવતાં જઈ દૂધ નાખી દેવું. ગાંગડા નહિ થાય તે સંભાળવું.

ઘટ ખીર જેવું થાય કે તેમાં મેકરોનીના ટુકડા તથા ચીઝ નાખી દેવું ને મીક્સ કરવું. પછી તેમાં બાકીનું એક ચમચી મીઠું, મરી, મરચાંની બૂકી ને લીંબુનો રસ નાખવો, ને મીક્સ કરી ઉતારીને ઠંડુ પડવા દેવું. પછી પાઉંના કસ્ટમાં અંકેક ચમચો મેળવણી મુકી તેને હાથે કવાબની માફક વાળીને ગોળ બોલ્સ કરવા. ઇંડાંને કફ ચઢાવવો. પછી તે બોલ્સને ઇંડાંમાં બોળી કકડતાં ઘીમાં તળી કાઢવા. ગરમ ગરમ ખાવા.

મેવાનું રંદુ.

૩ ઑસ બદામ	૧ ઝૂડી કોથમીર	૧ ચમચી મીઠું
૩ ,, કીસમીસ દરાખ	૩-૪ લીલાં મરચાં	૩ મોટા પટેટા
૨ ,, પરતાં	૧ વાટી નાળિયેર	૨ કાંદા
૬ ,, જરદાલુ	૧ ચમચી હળદ	૧ મોટો ચમચો ખાંડ
૩ ,, ચારોલી	૨ ,, મરી	એ લીંબુનો રસ
૬ ,, ઘી	૨ ,, મરચાંની બૂકી	---

બદામને બાફી, છોલી, આડી સ્લાઇસ કરવી. પરતાંના ઝીણા ટુકડા કરવા. દરાખને સાફ કરવી. એ બધા મેવાને ગરમ પાણીમાં ધોઈ કાઢવો. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. કાંદાને વધારનો કાપવો. નાળિયેરને બારીક પીસવું. પટેટાની બારીક સળી કાપવી.

ઘીમાં પટેટાની સળી તળવી. તેજ ઘીમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી, તેમાં પીસેલું નાળિયેર, કોથમીર, મરચાં, તથા બધા મસાલો નાખી જરા ભુંજવું. પછી તેમાં જરદાલુ સિવાયનો બધો મેવો નાખવો ને તતરે કે તેમાં પાંચ કપ પાણી નાખવું. એ ત્રણ જોશ પડે કે જરદાલુ નાખી ચડવા દેવું. થોડી ગ્રેવી રહે ને પટેટાની સલી નાખી દેવી. થોડે વારે લીંબુનો રસ તથા ખાંડ નાખી, ઘી ઉપર આવે ને ઉતારવું.

સાબુદાણાના સારીઆ.

૧૦૦૦ રતલ સાબુદાણા	૧૦૦ ચમચો મીઠું	મીઠું તેલ ખપ મુજબ
૫ શેર પાણી	કેળનાં પાંદડાં ખપ મુજબ	---

સાબુદાણાને સાફ કરી ધોવા. પછી એક મોટાં તપેલાંમાં પાંચ શેર પાણી, સાબુદાણા, તથા મીઠું નાખી ચુલે મુકવું. તેને ખુબ ઉકળવા દેવું. હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ ઘુંટ કરવું, નહિ તો નીચે લાગી જઈ ગાંગડા બંધાઈ જશે.

સાબુદાણા ચડી જાય ને ઘટ રાખડી જેવી જાડી મેળવણી થાય કે ઉતારી પાડવું. કેળનાં પાંદડાંને સાફ કરી તે પર તેલનો હાથ લગાડવો, પછી તેની ઉપર ચમચાથી મેળવણી રેડી સહેજ પહોળી કરવી. બહુ જાડું નહિ, તેમ બહુ પાતળું પણ પડ રાખવું નહિ. તેને તડકે સુકાવા દેવું. સુકાય ને ઉપાડી લઈ બરણીમાં ભરી મુકવા. જ્યારે જોઈએ ત્યારે ઘી યા તેલમાં તળીને ખાવા. ઘણાકે સારીઆને કપડાં પર સુકાવે છે, પણ તે ઉપાડવા ભારી પડે છે. માટે કેળનાં પાંદડાં પરજ સુકવવા.

Almond Zest.

૪ ઑસ બદામ

૦૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી

૧ ,, માખણ

૦૧ ,, ટેબલ સોલ્ટ

એક કઢાઈમાં માખણ નાખી તેને ચુલે મુકવું. માખણ પીગળે ને તેમાં બદામ બાંધી છોલીને તે નાખવી, ને બદામી રંગની તળી કાઢવી. માખણમાંથી કાઢી તે પર મરચાંની ભૂકી ને મીઠું ભભરાવી મીકસ કરવું, ને ગરમ ગરમ ઉપયોગમાં લેવી.

Apple Bouqueto.

૫ સફરજન

૪ મોટા ચમચા ખાંડ

૩-૪ લવંગ

પફ પેસ્ટ્રી:—

૦૧ રતલ મેડો

૨ મોટા ચમચા

૧ ઈંડાંની દાળ

૦૧ રતલ માખણ

ચોખાનો આટો

૧ ચમચી માખણ જીરું

—

૦૧ ચમચી મીઠું

—

પેસ્ટ્રી માટે, મેડાની અંદર એક ઈંડાંની દાળ તથા મીઠું વાટીને નાખી, તે મેડાને પાણી વડે નરમ આટો બાંધવો. પછી તે બાંધેલા આટાને કાગળ જેટલો પાતળો ને મોટો વણી તે પર છરી વડે માખણ લગાડી દેવું. પછી ઉપર એક મોટો ચમચો ચોખાનો આટો ભભરાવવો. પછી છરીથી કાપી તેના અંદર ટુકડા બનાવવા. અંદર પર એ ટુકડા મુકી છેવટે છેલ્લો ટુકડો ઉંધો મુકી તે પર બાકીનો ચોખાનો આટો ભભરાવી વેલણે વણવું, ને ગ્લાસના ગોળ ભાગથી પેસ્ટના ગોળાકાર કાપી કાઢવા. તેમાંથી અર્ધા ગોળાકાર બાબુએ રાખી બાકીના ગોળાકાર પર છરીથી x આવી નિશાની કરી કાપ મુકવા.

સફરજનને છોલી અર્ધાં કાપી એક તપેલીમાં નાખવાં. તપેલીમાં ૭ કપ પાણી ને લવંગ નાખી ચુલે મુકવું. સફરજન નરમ થવા આવે ને ખાંડ નાખવી. પાણી બળી સફરજન ગળી જાય ને મલીદા જેવી નરમ મેળવણી થાય કે ઉતારી પાડવું. જરા ઠંડુ પડવા દેવું.

બાબુએ રાખેલા ગોળાકારમાંથી એક ગોળાકાર લઈ તે પર અકેકા ચમચો સફરજનની મેળવણી મુકી, કિનારીએ પાણીનો હાથ લગાડી જવો. તે પર કાપ પાડેલી મેળવણીવાળો ગોળાકાર મુકવો, ને તે કાપ સહેજ હાથે ઉપસાવી ખાખાં માફક કિનારી વાળી દેવી. એવી રીતે બધાં તૈયાર કરવાં. એક ખુમચાને ચમચી માખણ લગાડી તેમાં એ સઘળાં મુકવાં. ઈંડાંની દાળમાં એ ચમચા પાણી મીક્સ કરી, એ મેળવણી હાથે દરેક પર લગાડી જવી. પછી ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવાં. આઉન રંગના થાય, ને પેસ્ટ ભુંજાય કે બહાર કાઢવું.

Baked Cream Eggs.

૧૨ ઈંડાં	૪ ઑસ માખણ	૦૧ ચમચી મીઠું
૨ ચમચા મેડો	૮ „ ક્રીમ	૧ ચમચી માખણ ડીશને
૪ ઑસ ચીઝ	૦૧ શેર દૂધ	લગાડવા
૧ ચમચી રાઈ	૦૧ ચમચી મરી	---

ચીઝ ખમણવું, એક તપેલીમાં એક મેડો ચમચો માખણ નાખી ચુલે મુકવું. તે પીગળે ને તેમાં મેડો નાખી, સહેજ ભુંજાય કે ચુલેથી ઉતારવું. તેમાં થોડું થોડું દૂધ તથા ક્રીમ નાખી મીક્સ કરી પાછું ચુલે મુકવું. જ્યાં સુધી ઘટ થાય ત્યાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી ઉતારી તેમાં, ચીઝમાંથી એ ચમચા રહેવા દઈ બાકીનું ખમણેલું ચીઝ, રાઈ, મીઠું ને મરી નાખી મીક્સ કરવું. ડીશને માખણ લગાડી, તેમાં એ મેળવણીમાંની અર્ધી મેળવણી નાખવી. પછી તેની ઉપર છુટાં આખી દાળનાં ઈંડાં લાંગવાં. બાકીની મેળવણી ઈંડાં ઉપર ફરતી રેડી જવી. તેની ઉપર ચીઝનો ભૂકો ભભરાવવો, ને તેની ઉપર થોડાં છુટાં છુટાં માખણનાં ટીપકાં મુકી ભટ્ટીમાં આઉન રંગનું ભુંજવું.

Coconut Slices.

૪ ઑસ માખણ	૦૧ રતલ ખમણેલું	૦૧ ટીન ઍપ્રીકાટ જૅમ
૧ „ મેડો	કોપર	૩ ઈંડાંની સફેદી
૪ „ ખાંડ	૧ ઈંડાંની દાળ	---

પેસ્ટ માટે ચાર ઔસ માખણમાંથી એક ચમચી માખણ કાઢી લેવું. પછી બાકીના માખણમાં એક ઔસ ખાંડ ને ઇંડાની દાળ નાખી મીક્સ કરી તેમાં મેડો નાખી હાથે મસળવું.

ઇંડાંની સફેદીમાં બાકીની ખાંડ નાખતાં જઈ એગબીટરે સફેદીને ચઢાવવી, ને સફેદીમાં કોપર નાખી મીક્સ કરવું.

પેસ્ટને માર્બલની ટેબલ પર વેલણે આશરે ૦૧ ઇંચ જડો વણુવો, તે પર જૉમ લગાડી, ને તે પર કોપરાંવાળી મેળવણી લગાડી, તેની સ્લાઇસો કાપી કાઢવી. તેમાંથી ચાર ઇંચ લાંબા ટુકડા કાપવા. ખુમચાને એક ચમચી માખણ લગાડી તેમાં એ સ્લાઇસો મુકી લટ્ટીમાં ભુંજાય ને બહાર કાઢવું.

Jam Puff.

૦૧ પૌડ મેડો	૦૧ ટીન જૉમ	ખાંડ પદ્મ પર લભરાવવા
૦૧ ,, ચરખી	૧ ઇંડાંની દાળ	માટે
૧ ચમચી મીઠું	---	૨ ચમચા ઘી તાવેલું

ચરખીના ટુકડા કરી પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. પછી તેને પાટા પર પીસી કાઢવી. તે પીસેલા ગોળાને હાથમાં લઈ છરીથી કાપી, અંદરથી નસ કાઢી નાખવી. એમ આખા ગોળાને ત્રણ ચાર વાર કાપી બધી નસો કાઢી નાખવી. નસોનું છરીપર પડ થયા કરશે, તે કાઢી નાખ્યા કરવું.

મેડામાં એક ચમચી વાટેલું મીઠું નાખવું, ને જરા જરા પાણી લઈ ગુંદી ગુંદીને નરમ આટો બાંધવો. પછી તેનો જડો રોટલો વણુવો, ને તે પર ચરખીનો ગોળો પાથરી દેવો, ને બેઉ સામસામા છેડા વાળી દઈ, ઘડી બનાવવી, ને પાછો વેલણે જડો રોટલો વણુવો. તેનાપર ઘી થોડું લગાડવું, પછી તેની ઘડી વાળી પાછો જડો રોટલો વણુવો ને ઘી લગાડવું, ને પાછી ઘડી કરી વણુવું. પછી તેના છરીથી બે ભાગ કરવા, ને એકેક ઉપર મુકી, પછી પાતળી રોટલી વણુવી. તેના ચોરસ નવ ભાગ કરવા. ઇંડાંની દાળમાં ૦૧ ચમચી પાણી નાખી તેને પાતળી કરવી. દરેક ચોરસ ભાગની ચારે બાજુએ ફરતી દાળ લગાડવી. વચમાં થોડી જૉમ મુકવી, ને બે સામસામેના છેડા વાળી દેવા. છરી ઉંધી કરી તેનાથી કિનારીપર જરા કાપ મુકવા. પછી જૉમ પદ્મની ઉપર જરા ખાંડ લભરાવી, લટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવાં. ભુંજાય ને કાઢવાં.

Little Old Lady.

૨ પેકેટ રાસપમેરી જૅલી ૨ ઑસ ચૅરીઝ ૧ ચમચો ખાંડ
 ૬ ઑસ ક્રીમ ૧ લીટી વગરનો સફેદ ૧-૨ રતલ બરફ
 ૩ કપ પાણી તાવ ...

ત્રણ કપ પાણી ચુલે મુકી ગરમ થાય કે ઉતારી તેમાં જૅલી પાઉડર નાખતાં જઈ મીક્સ કરતાં જવું. તે જૅલી ઠંડી પડે ને તેને બરફ પર મુકી એગળીટરે ચઢાવવી, કે જેથી તેનો રંગ ખુલ્લો થતો જશે, ને જૅલી બંધાતી જશે. થોડી જૅલી બંધાય (એકદમ ઘટ કરવી નહિ) કે તેમાં ત્રણ ઑસ ક્રીમ ભેળી, પાછી એગળીટરે સહેજ વધારે કઠણ કરવી. તે જૅલી નાનાં કપમાં ભરી, તે દરેક કપને બરફ પર બંધાવા મુકવું. ઘણું ખર્ચ પાંચ કપ ભરાશે.

આશરે ચારથી સાડાચાર ઈંચ લાંબી, પાંચ કોઈની જાતની સળીઓ લેવી. ચેરીઝની ઉપરની ખાંડ છરીથી ઓખવી કાઢી નાખવી. તેમાંથી પાંચ ચેરીઝ લઈ દરેકને ઉભા ચાર ભાગે ચીરી, એક છેડા આગળથી વળગેલું રાખવું. દરેક સળીમાં અંકેકું આખું ચેરી ખોસવું. (સળીનો ઉપરનો એક ઈંચ જેટલો ભાગ ખુલ્લો રહે તેમ). પછી પેલાં કાપેલાં ચેરીનો વળગેલો ભાગ ઉપર આવે તેમ તે ચેરીમાં સળી ઉપરથી ખોસવી. પછી પાછું એક આખું ચેરી તેની ઉપર આવે તેમ સળીમાં ઉપરથી ખોસવું. છેક ઉપરનું ચેરી આખું ડોકાં જેવું લાગશે. તેની નીચેનાં ચેરીઝનો બાંડી જેવો દેખાવ લાગશે.

ક્રીમને બરફ પર મુકી તેમાં ખાંડ નાખી એગળીટરે ચઢાવવી. કઠણ થાય ને એક પડામાં ભરવી. પડાની અણી સહેજ કાપવી. તાવના ત્રણ ઈંચ જેટલા પાંચ ચોરસ ટુકડા કરી, તેને ગોળ આકારે કાપી, વચ્ચેથી પછી એક ગોળ નાકું ઉપરના ચેરીમાં મુકાય તેટલું પાડવું.

જૅલી બંધાય કે કપને ડુકાં પાણીમાં ભોળી છરીથી જૅલીની કિનારી અલગ કરી, અંકેકું કપ ઊંધું કરી પ્લેટમાં જૅલી બહાર કાઢવી, એટલે જ્યાં કપ જેવો શેપ લાગશે. દરેક કપમાં વચ્ચે પેલી સલી ખોસવી. કાગળની ટોપી બનાવી છે, તે ટોપી વચ્ચેના નાકામાંથી ઉપરના ચેરી પર મુકી, અધું ચેરી ઉપર દેખાય તેમ અંદર સુધી પહોંચાવવી. અધું ચેરી જે ટોપીની ઉપર દેખાશે, તે પર પડાથી ક્રીમ નાખી, તે ચેરીનો ભાગ સફેદ બનાવી દેવો, જેથી આખી સફેદ ટોપી જેવું થઈ જશે. બાકીની ક્રીમથી જૅલી પર ઉભાઈએ સીધી પટ્ટી કરી જઈ, દરેક બે પટ્ટીની વચ્ચે અંકેકા ચેરીનો ત્રીજો કાપેલો ટુકડો વળગાવી દેવો. જૅલીનો ભાગ સ્કર્ટનો ખ્યાલ આપશે.

Roast Guinea Fowl.

૧ ગીની ફાઉલ	૧ મોટો ચમચો સેલેડ	૮ પટેટા
૨ પાઉંની સ્લાઇસ	ઑઇલ	૧ ચમચો મેડો
૧ કાચું ઇંડું	૨ ચમચી મીઠું	૨ ચમચા માખણ
૧ બ્રૅલું ઇંડું	૩ લીલાં મરચાં	૦૧ ચમચી મરી
૧ ઓસ બેકન	૧ કાંદો	૦૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ
૧ મોટો ચમચો વુસ્ટર	૧ રતલ વટાણા	...
સોસ	૦૧ ચમચી મરી	...

ગીની ફાઉલને ગરમ પાણીમાં બોળી પીછાં કાઢી તેને ધોવું. ગરમના ઉપલા ભાગ આગળથી કાપ મુકી, ચામડી ચીરી નદી ને આખી ડોકી કાપી કાઢવી, પણ ટોટા આગળની આખી ચામડી રહેવા દેવી. પછી ટોટા આગળના ખાંચામાં આંગળી ખોસી અંદરથી ફેક્કસાં કાઢી લેવાં. પુછડી આગળનો થોડો ભાગ કાપી, તે ખાંચામાંથી આંતરડાં વગેરે કાઢી નાખવું. પગનાં આંગળાંજ કાપી કાઢવાં. ગીની ફાઉલને પાછું ધોવું. પગના થાપા આગળથી કાપ મુકી, તેમાં પગ જરા ખોસી પંજે બહાર રાખવો.

બેકનની કિનારી કાપી, તેને સેલેડ ઑઇલમાં તળી, છરીથી બારીક કાપવું. બ્રૅલાં ઇંડાંને ઝીણું કાપવું. પાઉંના કાંદા કાપી ગરને ઝીણો કાપવો. મરચાં તેમજ કાંદો ઝીણો કાપવો. એ સઘળી કાપેલી ચીજ એકઠી કરી તેમાં ૧ ચમચી મીઠું, મરી, વુસ્ટર સોસ, ને કાચું ઇંડું મીક્સ કરવું. તેને એક થાળીમાં નાખી ભટ્ટીમાં બંધાવા મુકવું. બંધાય કે કાઢી ઠંડુ થવા દેવું, ને પછી તેને ડાયમંડ શેપે કાપી કાઢવું.

એક તપેલીમાં બેકન તળેલું સેલેડ ઑઇલ નાખી તે તપેલી ચુલે મુકવી. સેલેડ ઑઇલ ગરમ થાય ને ગીની ફાઉલ લાલ થવા મુકવું. એક પડ લાલ થાય ને બીજું પડ ફેરવવું. તે પડ લાલ થાય, ને એક ચમચી મીઠું ને આઠ કપ પાણી નાખી ગીની ફાઉલ ચડવા દેવું. તે ચડે ને એક કપ ઝેવી રહે ને ઉતારી પાડવું. ગીની ફાઉલ ઠંડુ પડે ને તેને એક પ્લેટમાં કાઢી, છરીથી તેનાં માંસની સ્લાઇસો કાપી કાઢવી, કે જેથી ગીની ફાઉલ માંસ ને હાડકામાંથી છુટુ થશે.

એક તપેલીમાં એક ચમચો માખણ નાખી ચુલે મુકવું. માખણ પીગળે ને તેમાં એક ચમચો મેડો સહેજ ભુજી, તેમાં પેલી ઝેવી નાખી મીક્સ કરી, ઝેવી ઘટ થાય ને ઉતારવી.

પટેટાને આખા રાખી બાફવા. જાલ જોવી તેને મેશ કરી, તેમાં એક

ચમચો માખણ મીક્સ કરવું. તે મેશ પટેટમાંથી છ નાના કુંડા ને એ ચકલીના ઘાટ બનાવવા. વટાણાને છોલવા. એક તપેલીમાં પાણી નાખી ચુલે મુકવું. કકડા પડે કે તેમાં સોડા બાઈ કાર્બ નાખી વટાણા નાખી બાફવા. બફાય કે તેમાં ૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ ને ૧ ચમચી મરી મીક્સ કરવાં. તે વટાણા દરેક કુંડામાં મુકી જવા.

એક ફ્લેટ ડીશમાં એ છ કુંડાં સરખે અંતરે ડીશની ફરતી ગોળ કિનારીએ ગોઠવી જવાં. કાંઈપણ પાસે પાસેના એ કુંડા પર એકેકી ચકલી બંનેની ચાંચ અઠડે તેમ મુકવી. દરેક કુંડાંના ગાળામાં પાંઉના ગરની બધાયેલી મેળવણીના ડાયમંડ શેપ ગોઠવી જવા. ડીશની વચ્ચે ગીની ફાઉલની કાપેલી સ્લાઇસો ગોઠવી તે પર ગ્રેવી રેડી જવી.

Stuffed Marzipan Dates.

૧૧ રતલ બદામના ખીજ	૧ ઇંડાંની સફેદી	ખજુર તથા પસ્તાં
૪ ઔસ બારીક કીધેલી	૧ ચમચી વેનીલા	૫૫ મુજબ
ખાંડ

બદામને બાફી છોલી મશીનમાં પીસવી, પછી તેમાં ખાંડ ભેળવી, ને ઇંડાંની સફેદી તથા વેનીલા નાખીને આટો વણે તેમ વણવું. ખજુરને એક બાજુથી કાપ મુકી તેના ઠળિયા કાઢી લેવા, ને તેમાં બદામની મેળવણી જરા જરા ભરી ખજુરને વળગાવી દેવા. પસ્તાં બાફીને બારીક બૂકા જેવાં કાપવાં, ને ખજુરમાં જ્યાં બદામ ભરી છે, તે ભાગપર ભભરાવવાં.

આ મિઠાઈ બનાવવાની ઘણી સહેલ છે, ને ખાવામાં ઘણી સરસ લાગે છે.

Strawberry Tartlets.

૨ રતલ સ્ટ્રોબેરી	૧ ચમચી ઍરોરટ	૨ ઔસ માખણ
૧૧ રતલ ખાંડ	૧૧ કપ પાણી	...

શોર્ટ પેસ્ટ્રી માટે:—

૬ ઔસ માખણ	૧ ઇંડાંની દાળ	૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૧ ઔસ ખાંડ	૧૦ ઔસ મેડો	૨ ચમચા દૂધ

પેસ્ટ્રી માટે મેડામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. એક બોલમાં માખણ, ખાંડ ને ઇંડાંની દાળ નાખી ખૂબ મીક્સ કરવું. પછી થોડો થોડો મેડો નાખતાં

જઘ લાકડાના ચમચાએ મીક્સ કરવું. એ મેળવણી માર્બલની ટેબલ પર નાખી હાથે આટો મસળવો. થોડું થોડું દૂધ નાખી પેસ્ટ કરી, મોટો રોટલો વણવો. પછી ભાખરાના શેપે મેળવણી ગ્લાસથી કાપવી. તાર્તલેટ્સના મોલ્ડને બે ઑસ માખણમાંથી થોડું માખણ લગાડવું. પછી અંદર એ રોટલી મુકી દાખી દાખીને કિનારી સુધી લાવવી. સઘળાં મોલ્ડમાં રોટલીની મેળવણી મુકી દરેકમાં કાંટાથી ૩-૪ નાકાં પાડી જવાં. પેસ્ટ ભુંજ્ય કે બહાર કાઢી ઠંડાં પડે ને તાર્તલેટ્સ મોલ્ડમાંથી બહાર કાઢવાં.

એક તપેલીમાં અર્ધો રતલ ખાંડ નાખી, તેમાં અર્ધું કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. તેનો ત્રણ ચાર તાર નીકળે તેટલો ટાઇટ શીજો કરવો, ને તેમાં સ્ટ્રોબેરી નાખી દધ ચુલાપરથી તપેલી ઉતારી પાડવી. તપેલીમાંથી બધાં સ્ટ્રોબેરી કાઢી લઇ દરેક તાર્તલેટમાં બે કે ત્રણ સ્ટ્રોબેરી મુકવી. એક ચમચો પાણી લઇ તેમાં ઍરોસ્ટ મીક્સ કરી પેલા શીજામાં મીક્સ કરવો. ચુલે મુકી શીજો વધારે થત થાય કે ઉતારી, અર્ધેકા ચમચો મેળવણી દરેક તાર્તલેટના સ્ટ્રોબેરી પર નાખી સફાઇથી પાંચરી દેવી.

Invalid Cookery.

(નાતવાન માણસ માટેનો ખોરાક.)

નાતવાન માણસોને સારાં થવાનો આધાર, ચાંપતા ઉપાયો, સારી માવજત, દવાદાર વગેરે ઉપરાંત ખોરાક પર પણ રહેલો છે. આ ખોરાક શરીરના બંધારણ માટે જોઈતાં પુરતાં તત્વો ધરાવવા ઉપરાંત સહેલાઈથી હજમ થઈ શકે એવો હોવો જોઈએ. દૂધ અને ઈંડાં પુષ્ટિકારક તત્વો માટે જાણીતાં છે; તેથી માંદા માણસના ખોરાકમાં તેમને ખાસ અગત્યનું સ્થાન આપવામાં આવે છે.

Invalid dietને ઘણું કરી નીચલા ચાર ભાગમાં વહેંચી નાખવામાં આવે છે.

૧ **Liquid Diet** : માંદગીની શરૂઆતમાં દરદીને ઘણું કરી પ્રવાહી ખોરાકજ આપવામાં આવે છે. આમાં ખાસ કરી ચાહ, કેશી, કેકો, ઓવલટીન, ઈંડું કે ગરમ દૂધ, દૂધ અને સોડા, બર્લી વૉટર, આલબ્યુમીન વૉટર, જાસ, કાંજી, ફળોના રસ, અને ગોસ તેમજ તરકારીના સુપનો સમાવેશ થાય છે.

૨ **Semi-Liquid Diet** : જાસ કે જીલેટીન જૉલી, કસ્ટર્ડ, બ્લાંમાંશ,

આફેલી તરકારીનો ગાળી કાઢેલો માવો (Vegetable Puree), વગેરે સમાઈ જાય છે.

૩ Soft Diet : ખીજ નંબરમાં જણાવેલી ચીજો ઉપરાંત આ ભાગમાં આફેલું ચીકન, માછલી, ટોસ્ટ, મીલક પુડીંગ અને Stewed Fruits ઉમેરી શકાય છે.

૪ Solid Diet : આમાં લગભગ દરેક જાતનો ખોરાક લઈ શકાય, પણ તે બનતાં સુધી મસાલા વગરનો અને સહેલાઈથી હજમ થઈ શકે એવો હોવો જોઈએ.

દરદીને ખોરાક આપવામાં ડૉક્ટરની સલાહ પુછી તેના ફરમાવવા મુજબનો ખોરાક આપવો. તે નબળું પડી જશે તે વિચારથી તેને વધારે ખોરાક આપવો નહિ. આથી ફાયદો થવાને બદલે ઘણી વાર દુઃખતું જોઈ વધે છે. એક સામટો વધારે ખોરાક આપવાને બદલે થોડા થોડા વખતને અંતરે, દરદીની રૂચી મુજબ થોડા થોડા ખોરાક, જુદા જુદા રૂપમાં આપવાથી તેને વધારે પોષણ મળી શકે છે, અને તે કંટાળતું નથી. દાખલા તરીકે જો વધારે પ્રમાણમાં દૂધ આપવું હોય તો કાંઈ વાર તેને ઠંડુ કરી, સાથે વેનીલા કે ખીજાં એસન્સનાં ટીપાં નાંખી આપવું, તો કાંઈકવાર સોડામાં અથવા બાલીમાં ભેળી આપવું, યા તો બાશીને કસ્ટર્ડ જેવું બનાવી આપવું. જૂખ ઉપરાંત વધુ ખવરાવાની બહોંસ ન કરતાં, થોડા થોડા ખોરાકને સફાઈદાર રીતે પીરસી, દરદી આગળ લઈ જવાથી તેની ખાવાની રૂચી ઉશ્કેરાય છે, અને સફાઈદાર અને આકર્ષિત રીતે ગોઠવેલો હોવાથી તે ખુશી સાથે લેવાની તેને તલબ થાય છે. આ કારણથી દરદીના ખોરાકના વાસણો, ચમચા, ચમચી, ગ્લાસ, પ્લાટીઓ, સર્વ તદ્દન સ્વચ્છ, અને બને તેટલાં ધ્યાન ખેંચનારાં હોવાં જોઈએ. ગમે એવી સારી કીધેલી વાનીઓ પણ હાલહવાલ રીતે દરદી આગળ મુકતાં તેની જૂખ મરી જાય છે, અને ઘણીવાર તેના દેખાવપરથીજ કચવાટ પામી તે લેવા ના પાડે છે.

Invalid Cookery ની કેટલીક રીતો નીચે મુજબ આપી છે.

બૅનજર્સ'કુડની કાંજી.

૧ ચમચો બૅનજર્સ'કુડ

૨ ચમચી ખાંડ

૦૧ શેર દૂધ

બૅનજર્સ'કુડને ત્રણ ચમચા દૂધમાં બરાબર મીક્સ કરી પેસ્ટ જેવું

બનાવવું. બાકીના દૂધને ઘણુંજ કકડાવવું. તેને ચુલેથી ઉતારી તેમાંથી અર્ધો ભાગ દૂધ લઈ મીક્સ કીધેલા બેનજર્સિઝ પર રેડવું. તેને બરાબર ચમચાથી મીક્સ કરવું. પાછું બાકીનું દૂધ નાખી બરાબર મીક્સ કરી અર્ધો કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી ચુલે મુકી, ગરમ કરી, કકડો પડ્યા અગાઉ ઉતારી પાડવું. ઉતારી તેમાં ખાંડ મીક્સ કરવી.

એ કાંજ પીતી વખતેજ બનાવવી.

કાંજ સાથુ ચોખાની.

૧ ચમચો સાથુ ચોખા

૦૧ શેર દૂધ

૧૧૧ ચમચી ખાંડ

સાથુ ચોખાને એક કપ પાણીમાં ઘણોવાર ભીજવવા. પછી પાણી સાથે ચુલે મુકી છુટંચા કરવા. પાણી ઘટ થવા આવે, ને સાથુ ચોખા ગળી જાય કે તેમાં દૂધ ને ખાંડ નાખી એક કકરો પાડવો. કકરો પડે ને ઉતારી ગમે તો તેમાં જરા છુંદેલું એલચી જાયફળ ભભરાવવું.

દૂધ વગરની કાંજ કરવી હોય, તો દૂધને ભાગનું પાણી જરતી લઈ સાથુ ચોખા ચેડવવા, ને જેટલી પાતળી જોઈએ તેવી બનાવી ઉતારીને ખાંડ નાખવી.

જો કોઈને એ કાંજ બનાવી જલદી આપવી હોય, તો તેની રીત એ છે, કે થોડા સાથુ ચોખાને ચુલે ઠીકરાંપર મુકી સહેજ સેકવા. લાલ કરવા નહિ. પછી તેને ઘણાજ ઝીણાં છુંદીને એક કાચની સીસીમાં ભરી રાખવા, ને તેમાંથી અંકેક ચમચો લઈ તેમાં પાણી રેડી ચુલે મુકી ઉપલી રીતે બનાવવા.

કાંજ ઍરોડ્ટની.

૧ ચમચો ઍરોડ્ટ

૧ કપ પાણી

૧ ચમચો ખાંડ

ઍરોડ્ટને ત્રણ ચમચા ઠંડા પાણી સાથે બરાબર મીક્સ કરવો. એક વાસણમાં એક કપ પાણી રેડી ચુલે મુકી કકડા પાડવા, તે કકડતું પાણી એક હાથે ઍરોડ્ટમાં મેળવતાં જવું, ને બીજે હાથે તેમાં ચમચો ફેરવતાં જવું. પછી ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું, ને જેટલી ઘટ કાંજ જોઈતી હોય,

તેટલી થાય ને ઉતારી તેમાં ખાંડ નાખવી. દૂધની જોઈતી હોય તો કકડો પાણી એછું નાખી, તેટલું દૂધ પાણી સાથે નાખી, ચુલે મુકી ઉપલી રે બનાવવી.

કેર્નફલાઅરની કાંજ પણ આજ રીતે બનાવવી.

કાંજ ભુંજેલા ચોખાની.

૧ ચમચો છરાસાલ ચોખા

૧ કપ પાણી

૨ ચમચી ખાંડ

૦૧૧ કપ દૂધ

ચોખાને ભુંજ (બદામી રાખવા) તેને છુંદી, ચાળી ને એકદમ પાઉં જેવો ભૂકો લેવો. પછી તેને તપેલીમાં એક કપ પાણી સાથે નાખી ચુલે મુકકડો પાડવો. જરા ઘટ થવા આવે ને દૂધ નાખવું, ને કકડો પડે કે ખ નાખી મીક્સ કરી ઉતારવું.

એ નાની બટર બીસ્કીટનો ભૂકો કરી, એવી રીતે તેની પણ કાં બનાવવી.

Tomato Cocktail.

ટોમેટો કોકટેલ.

૧ વાઇન ગ્લાસ ટોમેટાનો રસ

૧ ચમચી ખાટા લીંબુનો ર

એક વાઇન ગ્લાસ ટોમેટાના રસમાં એક ચમચી લીંબુનો રસ નાખ મીક્સ કરવો.

એ રસ તેમજ તે ઉપરાંત મોસંખી, નારંગી, દાડમ વગેરેનો ર ખીમાર માણસ માટે હજમ કરનાર, તેમજ વીટામીનવાળા તત્વો ધરાવનાર

બાર્લી વૉટર.

૨ ચમચી બાર્લી

લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ

૧ પાઈટ પાણી

બાર્લીને પાણીમાં નાખી સાફ કરી ધોઈ કાઢવી. પછી એક તપેલી તે બાર્લી તથા એક પાઈટ પાણી નાખી લગભગ પંદર મિનિટ સુધી ર રાખવું, ને ઉકાળવું. પછી તેને ઉતારી ગાળી કાઢવું. ઠંડું થાય ત્યારે ગમે દરદીને થોડો લીંબુનો રસ નાખી આપવું.

છડાંની સફેદીનું પાણી. (ઑલબ્યુમીન વૉટર)

૧ છડાંની સફેદી ૨ મોટા ચમચા કુકકું પાણી
૦૧૧ પાઈટ પાણી (૬'કુ) સાકરનો ભૂકો ટેસ્ટ મુજબ.

સફેદીમાં કુકકું પાણી મીક્સ કરી ખુબ હલાવવું. પછી તેમાં થોડું થોડું ૬'કુ પાણી નાખતાં જઈ મીક્સ કરતાં જવું. એમ અર્ધી પાઈટ પાણી પુરું કરવું. પછી તેને બડાં કપડાંથી ગાળી કાઢવું.

વૉલ્ટેબલ સુપ.

૧ પટેટો	અર્ધો કંદ	૪-૫ બદામનાં બીજ
૧ નાનું ગાજર	૧ નાનો દુકડો આદુ	ખોખરાં કીધેલાં
૫-૬ ફ્રેન્ચબીન્સ	૫-૬ ખોખરાં કીધેલાં	૧ ચમચી દળેલાં મરી
૧ ચમચો ભરી છોલેલા વટાણા	ઉજળાં મરી	સુપમાં ભભરાવવા માટે
૨ પાકાં ટાંમોટાં	૧ ચમચી બાર્લીના દાણા	૪ ખોખરી કીધેલી એલચી
૧ નાનો દુકડો કોહર	૦૧૧ ચમચી મીઠું	...
	૧ લીંબુની ચીર	...

બધી તરકારીને સોજાં પાણીમાં જરા પરમેગનેટ ઓફ પોટાશ નાખી, બરાબર સાફ કરી તેના ઝીણા દુકડા કરવા. આદુની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. એ સઘળું તથા ખોખરાં કીધેલાં મરી, એલચી, બદામ, બાર્લીના દાણા તથા મીઠું નાખી, તેમાં ત્રણ કપ પાણી નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું. તરકારીનો કસ ઓગળે ને બે કપ જેટલો સુપ રહે કે ઉતારી તરકારી સહેજ ઘુંટી સુપ ગાળી કાઢવો. પછી પીનારના ટેસ્ટ મુજબ દરદીને આપતી વખતે, લીંબુના ટીપાં ને મરી ભભરાવી સુપ દરદીને આપવો.

કલેજનો સુપ.

૧ કલેજ	૪-૫ કુદણાના પાંદડાં	૦૧૧ ચમચી મીઠું
૧ આદુનો દુકડો	૫-૬ સફેદ મરી	૧ નાનો તજનો દુકડો

કલેજને ઘોષ ઉપરની ચામડી કાઢવી. પછી તેના દુકડા કરી, દરેક દુકડાને છરીના ધા કરવા. તેને સુપની જરમાં નાખવા, ને સાથે બાકીનો સામન નાખવો, ને ૦૧૧ કપ પાણી નાખવું. એક તપેલીમાં, એ જર અર્ધી કુબે તેટલું પાણી નાખી તેમાં જર મુકવી. પછી તે જર સાથની તપેલી

ચુલે ધીમે તાપે મુકવી, ને દોઢ કલાકે ઉતારી તે માંહેલો સુપ ગાળી કાઢવો. જર નહિ હોય તો એ બધાને એક તપેલીમાં નાખી એ કપ પાણી રેડવું, ને ધીમા ઇગારે રાખી ૦૧૧ કપ રસ રહે ને ઉતારવો. ગાળીને ઉપયોગમાં લેવો.

ચુલેથી ઉતાર્યા પછી એ સુપની જર તરત ઉઘાડવી નહિ, કારણ તેની અંદરની વરાળ એકદમ નીકળી જવી નહિ જોઈએ.

ભાજનો સુપ.

૨ જુડી ચોલાઇની ભાજ ૧ ચમચો બાર્લી મીઠું, મરી, તેમજ લીંચુનો
૧ નાનો ટુકડો આદુ ૦૧ ચમચી માખણ રસ ટેસ્ટ મુજબ

ભાજને સમારી પાણીથી ઘોઈ બારીક કાપવી. પછી કપમાં ભરી માપી જોવી. જેટલાં કપ થાય, તેથી ડબલ પાણી લેવું.

એક તપેલીમાં એ માપેલું પાણી, ભાજ, આદુનો ચીરેલો ટુકડો તથા બાર્લી નાખી ચુલે મુકવું. ભાજ ચડી જાય કે કડછીથી ચુલેજ રાખી છુંદી નાખવી. એક કપ જેટલો સુપ રહે કે ઉતારી ગાળી કાઢવો. પછી તેમાં મીઠું, મરી, માખણ, તથા લીંચુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ નાખી પીવું.

એ સુપ પીવાથી લોહીનો સુધારો થાય છે. એનીમીક તથા કબજિયાત-વાળાએ એ સુપ જરૂર પીવો. તેથી ઘણોજ ફાયદો થાય છે.

ચીકન સુપ.

૧ ચીકન ૬-૭ સફેદ મરી ૩-૪ એલચી
૧ આદુનો ટુકડો (આખા) ૧ ચમચી મીઠું
૧ ચમચી બાર્લી ૫-૬ બદામ ...

ચીકન ગરમ પાણીમાં બોળી, તેનાં પીછાં કાઢી, પાછી ધોવી. તેના ટુકડા કરી છરીથી છુંદી ખોખરા કરવા. પછી એક તપેલીમાં એ ચીકનના ટુકડા, આદુની સ્લાઇસ, બાર્લી, સફેદ મરી, બદામ, ખોખરી કાપેલી એલચી, મીઠું ને ત્રણ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી, ધીમે આંચે ચીકનનો કસ ઓગળવા દેવો. એક કપ જેટલો સુપ રહે ને ઉતારી ગાળી કાઢવો.

એક કપમાં તે સુપ કાઢી, ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ લીંચુનો રસ નાખવો.

૧૬૯

છાસ તથા મઠો.

દહીં માટે:—

૦૥ શેર દૂધ

૦૥ ચમચી માખણ

૧ ચમચી મોળું દહીં

છાસ માટે:—

અંધાયેલું દહીં

ચમચી દળેલાં મરી

૦૥ ચમચી મીઠું

૧ કપ પાણી

છાસ બનાવવાની એક દિવસ અગાઉ દહીં બાંધવું. તે માટે દૂધને ઉકાળી લગભગ ૦૬ ભાગ દૂધ બળી જાય તે ઉતારી ઠંડું થવા દેવું. ચમચી દહીંમાંથી બધું પાણી કાઢી અંદર માખણ ભેળવું. એ ભેળવણીમાંથી થોડી ભેળવણી દહીં બાંધવાના વાસણને લગાડી, બાકીની ઠંડા પડેલા દૂધમાં નાખી દેવી, તે તે દૂધને દહીં લગાડેલા વાસણમાં નાખી દહીં બંધાવા દેવું.

છાસ બનાવતી વખતે અંધાયેલા દહીંને છાસ બનાવવાની ખાસ બરણી આવે છે તેમાં નાખવું. (બરણી નહિ હોય તો એક બોલમાં દહીં નાખી ફેરવવા માટે એગ્જીટર વાપરવું.) દહીંની અંદર એક કપ પાણી નાખી અર્ધા કલાક સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. જે ગરમીના દિવસ હોય તો પાણી ઠંડું નાખવું. ને ઠંડીના દિવસ હોય તો કુકકું પાણી નાખવું. ફેરવ ફેરવ કરતાં માખણ તે પર તરશે તે કાઢી લેવું. બરાબર બધું માખણ નીકળી ગયેલું લાગે તે નીચે જે છાસ રહે તેને બરણીમાંથી કાઢી તેમાં મીઠું ને મરી નાખી પીવી.

મઠાના માટે:—

૦૥ રતલ દહીં

૦૥ ચમચી મીઠું

૦૥ ચમચી જીરું.

દહીંમાં ખોખરું કાઢેલું જીરું ને મીઠું મીક્સ કરવું. પછી તેને એક કટકામાં નાખી દોરીથી બાંધી ટાંગી રાખવું. બધું પાણી નીકળી જાય તે દહીં કઠણ થાય, કે કટકામાંથી કાઢી એ મઠો ઉપયોગમાં લેવો.

જલેટીનની જૅલી.

૦૧ ઑસ જલેટીન	૨-૩ તજના ટુકડા	૨-૩ એલચી
૧ ઇંડાંની સફેદી	૨ ચમચી ખાંડ	૧ રતલ બરફ
૧ ઇંડાંનું કોટલું	૨ લવંગ	...

ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ચઢાવવી. તજ, લવંગ ને એલચીને ખોખરું કરવું. જલેટીનને ૦૧ કપ પાણીમાં થોડો વખત ભીંજવી રાખવું.

પછી એક તપેલીમાં તે પાણી સાથનું ભીંજવેલું જલેટીન, ઇંડાંની ચઢાવેલી સફેદી, તજ, લવંગ, એલચી, ખાંડ, ને ખીજું દોઢ કપ પાણી તથા ઇંડાંનું કોટલું લયડીને નાખી ચુલે મુકવું. પછી એગળીટરે હલાવ હલાવ કરવું. ઘણા કકડા પડે ને જોશ આવે કે હલાવવું નહિ. જૅલી ફાટીને કલીયર થાય કે ઉતારીને ગાળી કાઢી, બંધાવા મુકવી.

જો જૅલી કલીયર નહિ થાય તો તેમાં થોડો લીંચુનો રસ નાખવો, કે જેથી જૅલી ફાટી જશે, ને નીતરી થશે. ગમે તો જૅલી ગાળી તેમાં એસન્સ ભેળવું.

Chivers જૅલીના જુદા જુદા એસન્સના પેકેટો આવે છે. જેના ઑક્સ પર લખ્યા મુજબ જૅલી બનાવી દરદીને આપવી.

બાફેલો ખીમો (મરઘીનો).

૧ નાની મરઘી	૦૧૧ ચમચી મીઠું
૧ નાનો આદુનો ટુકડો.	

મરઘીને સમારી કટકા કરી ઘોવી. પછી મરઘીની ટાંગ ને સીનાના માંસને હાડકાંથી છુટું કરી મશીનમાં પીસવું. આદુને ભૂકા જેવું ઝીણું કાપવું.

એક તપેલીમાં ખીમો, કાપેલું આદુ, મીઠું ને એક કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. પાણી તતરે ને ખીમો થાય ને ઉતારવો. દરદીની હાલત પ્રમાણે થોડું માખણ ને લીંચુનો રસ ખીમામાં મીક્સ કરવો.

બાકી વધેલી મરઘી ને હાડકાંનો, ચીકન સુપમાં લખ્યા પ્રમાણે સુપ બનાવવો.

દૂધ પૌઆ.

૨ ચમચા પૌઆ	૦૧ ચમચો છુંદેલું એલચી	૦૧ ચમચી વેનીલા
૧ ચમચો ખાંડ	જયફળ	૨ પૈસાનું બરફ
...	૦૧ શેર દૂધ	...

પૌઆને ચુંટીને ધોધ કાઢવા. ગમે તો પૌઆને થોડાં પાણીમાં અગાઉથી ભીજવી રાખવા.

દૂધને ગરમ કરી જોશમાં કકડા પડે કે તેમાં ખાંડ નાખી, મીકસ કરી ચુલેથી ઉતારવું. ઠંડુ પડે ને તેમાં પાણીમાં પૌઆ ભીંજવ્યા હોય, તો પાણી કાઢીને, અથવા નહિ ભીંજવ્યા હોય તો તે પૌઆ નાખવા. પછી તેમાં વેનીલા ને એલચી જયફળ નાખી, મીકસ કરીને બરફ પર ઠંડા કરવા મુકવા. ઠંડા થાય ને ઉપયોગમાં લેવા.

સાધારણ માણસો માટે દૂધ પૌઆ કરવા હોય, તો અંદર થોડી મલાઈ તેમજ કાપેલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઈસ નાખી ઠંડુ કરવું.

બાફેલું કસ્ટર્ડ.

બાફેલાં કસ્ટર્ડમાં નીચે મુજબ લુંજેલાં કસ્ટર્ડ માટે જે સામન લીધો છે, તેમજ લેવો.

એક તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી ચુલે મુકી, તે ગરમ થાય કે તેમાં કસ્ટર્ડની મેળવણીવાળો કાંસ્યો મુકી, કાંસ્યાપર ઢાંકી દેવું. પછી તપેલીમાંનું પાણી બળી જાય ને કસ્ટર્ડ અંધાયું નહિ હોય, તો તપેલીમાં બીજું પાણી નાખવું. કસ્ટર્ડ અંધાય ને પાણીમાંથી કાંસ્યો બહાર કાઢવો ને ઠંડુ પાડવું. તપેલીમાંનું પાણી કાંસ્યામાં નહિ જાય તેટલું લેવું.

કસ્ટર્ડ લુંજેલું.

૧ ઇંડું	૧ ચમચો ખાંડ	૦૧ ચમચી વેનીલા
૦૧ શેર દૂધ	૫-૬ બદામ	૦૧ ચમચી છુદેલું એલચી જયફળ

દૂધને ચુલે મુકી, ગરમ થાય કે તેમાં ખાંડ નાખી, તેનું ૦૧ ભાગ જોટલું બાળી નાખવું. ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું તેટલાં બદામને બાળી, છોલી તેની સ્લાઈસ કરવી. ઇંડાને ભાંગી ડોહવવું. દૂધ ઠંડુ પડે ને તેમાં ઇંડું મીકસ કરવું. એક કાંસ્યામાં એ ઇંડું મીકસ કીધેલું દૂધ નાખવું. તેમાં એલચી, જયફળ, ને વેનીલા ભેળી બદામની સ્લાઈસ નાખવી. પછી તેને ભટ્ટીમાં મુકી કસ્ટર્ડ અંધાયને બહાર કાઢવું.

જો ભટ્ટી નહિ હોય તો નીચે અંગાર રાખી લુંજવું.

બાફેલા ભીંડા.

૧૨ કુમળા ભીંડા
૦૧ ચમચી મરી

૦૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ

ભીંડાને ઘોષ કટકાથી લુછી કાઢવા. એક તપેલીમાં પાણી ગરમ કરી તે ઉપર બોધયું મુકી તેમાં ભીંડા મુકવા, અને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી ભીંડા બફાવા દેવા. બફાય ને એક પ્લેટમાં કાઢી તે પર મીઠું ને મરી ભભરાવવું.

બાફેલા વટાણા.

૦૧ રતલ વટાણા
૦૧ ચમચી મરી

૦૧ ચમચી માખણ
૦૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ

વટાણાને સમારવા. એક તપેલીમાં દોઢ કપ પાણી નાખી, ચુલે મુકવું. પાણીમાં કકડા પડે કે વટાણા ઘોષને અંદર નાખવા. બફાય કે તપેલીમાંથી કાઢી નાખવા. એક પ્લેટમાં કાઢી તેમાં માખણ, મરી તથા મીઠું નાખી મીકસ કરવું.

વટાણા બાફતી વખતે તપેલીપર ઢાંકણ ઢાંકવું નહિ.

બાફેલી ફ્રેન્ચબીન્સ.

૦૧ રતલ ફ્રેન્ચબીન્સ
૧ ચમચી માખણ

૦૧ ચમચી ટેબલ સોલ્ટ
૦૧ ચમચી મરી

ફ્રેન્ચબીન્સના વાખ કાઢી, તેની આડકત્રી પાતળી સ્લાઇસ કાપવી. એક તપેલીમાં એક મોટું કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી ગરમ કરવું. તેમાં ફ્રેન્ચબીન્સ નાખી બાફી કાઢવી. બફાય કે એક પ્લેટમાં કાઢી, તેમાં માખણ, મીઠું, ને મરી મીકસ કરવાં.

